

UNE ENTRÉE FROIDE AU CHOIX

Assiette Danoise Sur Méli Mélo Croquant au Raifort, Mirliton de Saumon Fumé
au Tartare de St-Jacques, Pétale d'Eglefin Vapeur, Concombre et Radis Rose
OU

Terrine de Foie Gras aux épices Douces sur mesclun de Petites Pousses Périgourdine,
Magret de Canard, champignons de Saison, Asperges vertes

UNE ENTRÉE CHAUDE AU CHOIX

Gâteau de Sandre et Saumon à la Tartarine de tomate confite
et hachis de Fenouil à la Coriandre, Beurre blanc au Pistou
OU

Coffre de Ris de Veau, Foie Gras, Ecrevisses, Pois gourmand et Butternut
Sur Lit de Jeunes Pousses d'Epinard, Coulis de cèpes crévés

UN PLAT CHAUD AU CHOIX

Gourmand de Pintadeau Forestier au Thym et Ail en Chemise, Jus doré aux Trompettes
OU

Magret de Canard en Chemise Serrano au Foie Gras et hachis de Champignon,
Jus Balsamique

Garniture d'accompagnement :

« Chartreuse de Légumes des 4 Saisons »

(Ecrasé de Pomme de Terre à l'huile d'Olive, tomate confite, Poêlé de Primeurs des Quatre Saisons)

UN DESSERT AU CHOIX

Compilation de Petits Fruits Rouges sur Croustillant de Rhubarbe Rouge,
Coulis Fraise des Bois
OU

Délices Lorraines aux Fruits du Cru en Mignardises, Verrine Mirabelle
, compotée et Coulis Bergamote
OU

« Le Jardin des Délices »

2 présentations : En individuelle sur assiette présentée ou en multiportion, au buffet dressé à la fin du repas
trio de gâteau nougat, opéra, mangue passion, profiterole - mignardises au fruit, coulis
Avec variante sur demande

PETITS PAINS

EN VARIANTE A 3.50€ TTC/PERS

PLATEAU DE FROMAGE DE NOS RÉGIONS (8 VARIÉTÉS)

Mesclun de salades, émulsion basilic

Commande à partir de 5 personnes – CHOIX COMMUN