

Menu Royal

71€HT/personne

Formule de référence pour vos repas d'entreprise, le menu Royal donne une note d'élégance à votre réception. Cette formule est composée d'un apéritif, une mise en bouche, une entrée, un plat, un fromage et un dessert. Il convient de composer un menu identique pour l'ensemble des convives (excepté régime alimentaire spécifique).

.....

Apéritif

Coupe de Champagne & ses 4 grignotis

Mises en bouche (au choix)

Noix de Saint Jacques marinée aux noisettes et condiments 

Soupière de velouté de panais et écrevisse à l'orange

Gaspacho de radis noir et lait de coco

Gaspacho tomate basilic, concombre givré

Entrées (au choix)

Foie gras de canard maison griotte et épices, croquant aux amandes 

Tartare de saumon d'Ecosse et tiramisu au citron vert,
pomme granny et perle noire, corolle de courgette marinée

Ballotine de caille au porto et trompettes de la mort,
petites pousses et légumes confits

Pressé de pintade et ses légumes du potager au lard fumé

Charlotte de tourteau en habit vert, maraichère en chantilly,
vinaigrette à la marjolaine

Mi-cuit de saumon au fruit de la passion,
crumble au thym citron et fleur de sel

Mille-feuille d'écrevisses et légumes de saison,
velouté d'homardine et fines herbes

Plats (au choix)

Blanc de turbot gratiné au poivre de Timut,
isotto et pointes d'asperge

Duo de gambas et coquillage au safran, quinoa et tomates confites

Dorade royale et son cannelloni à la ricotta et courgette au cumin,
beurre de tomate de Crimée

Carré d'agneau rôti et son jus, tatin de courgette et tomate confite au thym

Souris d'agneau confite saveur d'Orient,
polenta aux olives et épices douces

Filet de bœuf Wellington, sauce périgourdine et pommes dauphines maison 

Mignon de veau en croute d'herbes et citron confit, jus de viande,
ratte fondante à la pistache

Fromages (au choix)

Assiette de fromages de Picardie et petite verdure

Croustillant de chaource, mâche au parfum de noix

Duo de fromages de nos régions et confiture de cerise noire



Desserts (au choix)

Palette de gourmandises de notre Chef pâtissier (4 desserts)

Crèmeux chocolat du Costa-Rica et mandarine impériale

Crème citronnée en dentelle et meringue

Fraisier ou framboisier traditionnel

Vacherin vanille et fruits exotiques, dés de gingembre confit

Feuillantine chocolat noir, crème anglaise au praliné 

Pièce montée

(avec supplément minimum 60 choux)

Vins - Eaux - Café

Vins blancs : Graves Blanc « Château Saint Jean des Graves »

ou Cotes d'Auxerre « Domaine des Remparts »

NB : Possibilité de choisir un vin blanc liquoreux, Sainte Croix du Mont,
au tarif de 25€ par bouteille de 0,75l ouverte

Vins rouges : Bordeaux « Château de Lisennes »

ou Touraine « Domaine Octavie »

Eaux minérales

Café

 Spécialités du Chef



Le Menu doit être composé à l'identique pour l'ensemble des convives.
Les appellations ou millésimes sont susceptibles de modifications selon les stocks de nos fournisseurs,
le niveau de qualité restant identique.

