

FORFAIT à 120 Euros

Ne fonctionne pas le vendredi soir et samedi soir, minimum de 12 convives

Etablir un menu identique à l'avance

Apéritif

*Champagne, divers alcools, jus de fruits
Canapés chauds et froids*

Menu

*Marinade de cœur de saumon sauvage, citron confit et basilic
ou
Confit de volaille fermière au foie gras, gelée de jus de truffe*

*Epaule d'agneau de lait à l'orientale, tian de légumes du sud
ou
Cabillaud en deux cuissons, safran et carottes jaunes*

*Velouté de mascarpone aux framboises
ou
Marquise au chocolat au lait, émulsion de café fort*

Café et mignardises

Boissons

Eaux minérales à discrétion

Vin Blanc

*Pinot Blanc d'Alsace Pfaffenheim 2003
Ou
Macon chardonnay 2005*

Vin Rouge

*Anjou Baudouin 2003
Ou
Cotes du Rhône 2006 - château St cosme*

(vin : 1/2 bouteille par personne)

FORFAIT à 160 Euros

Fonctionne du lundi midi au samedi soir, minimum de 12 convives

Etablir un menu identique à l'avance

Apéritif

*Champagne, divers alcools, jus de fruits
Canapés chauds et froids*

Menu

*Langoustines en barigoule de légume à la marjolaine
ou
Foie gras de canard confit aux figues, chutney épicée*

*Daurade royale au poivre rouge et patate douce, sauce au pain d'épices
ou
Noix de veau poêlée façon financière, purée de pomme ratte truffée*

Trois fromages affinés, chutney figue-balsamique

*Tarte fine aux pommes caramélisées, glace vanille de Tahiti
ou
Dôme au chocolat en fine meringue, fève de tonka*

Café et mignardises

Boissons

Eaux minérales à discrétion

Vin Blanc

*Pouilly fumé 2002 – Domaine Laporte
ou
Chablis « Fourchaume » 1^{er} Cru 2005*

Vin Rouge

*Saint Joseph 2003- Marsanne
ou
Château Fombrauge 1985-St emilion*

(vin : ½ bouteille par personne)

FORFAIT à 200 Euros

Fonctionne du lundi midi au samedi soir, minimum de 12 convives
Etablir un menu identique à l'avance

Apéritif

*Champagne Lasserre Brut 2000,
Divers alcools, jus de fruits - Canapés chauds et froids*

Menu

*Homard en habit vert, sauce corail en rouge et noir
ou
Millefeuille de foie gras aux artichauts, sauce truffe*

*Turbotin aux aromates, huile d'olive extra vierge
ou
Dos de saint pierre en viennoise de noisette, endives étuvées aux pommes*

*Filet de bœuf façon Rossini, pomme de terre croustillante
ou
Selle d'agneau farcie façon riviera, pommes fondantes aux abricots*

Trois fromages affinés, chutney aux fruits secs

*Fraises des bois en coupe rafraichie à la melba
ou
Chocolat grand cru en feuilleté praliné croustillant, sauce à l'orange confite*

Café et mignardises

Boissons

Eaux minérales à discrétion

Vin Blanc

*St Joseph « les granits » 2002
ou
Chablis grand cru Moutonne 1998*

Vin Rouge

*Château Lafont Rochet 1988
ou
Monthélie 1999 – Joseph Drouhin*

(vin : 1/2 bouteille par personne)