

Menu Impérial

86€ HT/personne

Faites le choix d'un repas d'excellence! Le menu Impérial viendra sublimer l'instant pour faire de votre événement un souvenir inoubliable... Il est composé d'un apéritif, une mise en bouche, de deux entrées, un granité, 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 5 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

Premières 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



Deuxièmes entrées (au choix)

Soupière de ris de veau lutée à la girolle 

Bar rôti et son petit chou au parfum de vitelotte et noisette torréfiée

Escalope de foie gras de canard chaude,
fine purée truffée et son écume à la noisette

Duo de langoustines piperade aux légumes du sud,
crémeux de laitue et combava

Granités (au choix)

Sorbet pomme ou poire (avec ou sans alcool)

Granité pamplemousse

Granité champagne 

Granité vodka citron vert

Plats (au choix)

Blanc de turbot gratiné au poivre de Timut, risotto 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 : Chablis la sereine « La Chablisienne »
 ou Sancerre Blanc « Domaine Raimbault »

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

Vins rouges : Haut Médoc « Château Peyraboron »
 ou Hautes-Côtes de Beaune « Maison Bouchard Père & Fils »

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.

