

BUFFET «COCKTAIL ANNIVERSAIRE»

49€
PAR PERSONNE



POUR COMMENCER

- 2 coupes de kir accompagnées de 7 canapés

POUR SUIVRE (1 seul choix à faire)

- (Servi à l'assiette)
- Pavé de Lieu jaune, crème à l'estragon, risotto à l'encre de seiche et petits légumes
 - Escalopée de saumon glacée au jus vert, fenouil acidulé cru à l'aneth
 - Suprême de volaille fermière d'Auvergne farcie au foie gras, écrasé de pommes de terre aux senteurs de Provence
 - Veau au chorizo et à l'estragon, royale aux deux légumes et pomme Anna

POUR CONTINUER

- (Servi au buffet)
- Trio de fromages d'Auvergne

POUR FINIR EN DOUCEUR

- Entremet chocolat noir framboise, coulis de fruits rouges et crumble rubis
- Aumônière aux pommes poires flambées au Calvados, coulis de vin rouge de région
- Croustillant chocolat blanc framboise, crème à la praline rose

BOISSONS

La sélection du sommelier :

- 1/3 bouteille de vin, blanc et rouge confondus
- 1/2 bouteille d'eau minérale et un café par personne

Notre Chef est amené, selon la saison,
à apporter des modifications.