

◇ Quelques exemples de menus modulables selon votre goût ◇

Attention, les prix peuvent varier légèrement selon vos associations de plats.

Nos menus et nos buffets sont composés en fonction de votre goût, du nombre de personnes, de la saison et de l'harmonisation du repas au point de vue gustatif, visuel et quantitatif. Nos menus peuvent donc être complètement modifiés selon votre goût et la saison.

L'infrastructure de nos salles, de notre cuisine, les produits sévèrement sélectionnés et travaillés par nos chefs, notre personnel qualifié, nous permet de vous garantir une organisation parfaite.

vous pouvez ajouter dans toutes les formules :

- ◇ Un potage, une crème : **€ 4,90**
- ◇ Un sorbet et son eau de vie : **€ 4,90**
- ◇ Une repasse de la grosse pièce : **€ 3,90**
- ◇ Un buffet de fromages (servi à volonté) : **€ 6,90**
- ◇ Un fromage chaud (à partir de) : **€ 6,90**
- ◇ Un buffet de tartes (1 morceau/pers) : **€ 3,90**

Menus 3 services à € 24,90

Les filets plie aux petits légumes

Les brochettes d'agneau, gratin d'aubergine,
pomme au four

La mousse au chocolat « Arlequin »

Le feuilleté de volaille aux pleurotes

Le pot au feu de bœuf aux petits légumes,
pommes natures

La dame blanche au vrai chocolat

Le gratin de poissons, sauce au champagne

L'osso bucco de dinde, pâtes fraîches

La panacotta, coulis de fruits rouges

Le chèvre chaud au miel et au thym
sur une salade à l'huile de noisettes

La cuisse de lapin à la Schwendi et aux orties

Le gâteau javanais

La roulade d'aubergine gratinée à la mozzarella

La pièce de bœuf,
sauce au poivre blanc et cognac

Le soufflé glacé

La mousseline de poissons,
beurre de tomate et basilic

Le hachis parmentier de joue de bœuf
et fenouil rôti

Le gâteau au chocolat amer et oranges confites

Menus 4 services à € 25,90

La crème Dubarry aux poivrons doux

La cuisse de poulet waterzooi

Le plateau de fromages frais et affinés

Le bavaois aux framboises

Le potage au cresson de fontaine

Le navarin de poissons aux petits légumes

Le plateau de fromages frais et affinés

Le merveilleux

La crème de brocolis

La joue de bœuf cuite à basse température,
sauce au fumet de vin rouge

Le plateau de fromages frais et affinés

Le cake aux pommes Golden

Le potage fermier

Le buffet de 3 sortes de pâtes fraîches

Le plateau de fromages frais et affinés

Le sorbet à l'orange

Le potage minestrone

Le rôti de dindonneau, sauce au poivre vert

Le plateau de fromages frais et affinés

La tarte aux pommes

Possibilité de remplacer le dessert par une pièce montée : + 3.90€

Sur demande, recevez d'autres suggestions de menus

Exemples de menus 3 services (prix à confirmer à la réservation)

Menus 3 services à € 29,90

La terrine de foie gras au Sauternes,
pain brioché

—◆—
L'émincé de blanc de poularde fermière
aux champignons

—◆—
Le soufflé glacé au spéculos et chocolat blanc

L'escalope de saumon d'Ecosse à l'oseille
« Pierre et Jean Troisgros »

—◆—
Le magret de canard aux baies de cassis,
paillassons de pommes de terre

—◆—
La charlotte aux trois chocolats

Le dos de cabillaud cuit sur peau,
beurre aux algues marines

—◆—
Les cailles des Dombes à la rhubarbe,
crêpes de maïs

—◆—
Les fruits de saison, glace au lait d'amande

La salade de canard fumé
et sa terrine de foie gras

—◆—
Le gigot d'agneau, gratin Forézien

—◆—
Le gâteau javanais

Les ravioles de homard,
beurre de crustacés

—◆—
L'émincé de pintade fermière

—◆—
Les fruits de saison, glace au lait d'amande

Le feuilleté de Saint-Jacques et scampis
aux petits légumes

—◆—
Le carré de porc Duroc d'olive,
émulsion aux épices d'Argentine

—◆—
Le duo de desserts

Menus 3 services à € 38,90

La salade tiède de crustacés
à l'huile de noisettes

—◆—
Le blanc de Bresse farci
aux champignons sauvages

—◆—
L'assortiment de desserts

Les escalopes de foie gras poêlées
aux pommes caramélisées

—◆—
Les filets de rouget barbet
au fumet de vin rouge et beurre d'anchois

—◆—
Le nougat glacé aux fruits confits et au Cointreau

Le filet de bar de ligne,
beurre à l'Avruga

—◆—
La pièce de bœuf de Charolais au fleurie,
et aux échalotes confites

—◆—
La tarte chaude au chocolat amer façon Picasso

Le magret de canard jambonné

—◆—
Le filet de barbue « Homardine »,
pâtes fraîches

—◆—
La charlotte aux poires

Le filet de dorade royale,
beurre au persil plat

—◆—
Le pigeonneau d'Anjou, petit jus au Banyuls,
cuisses confites

—◆—
La crème brûlée

Les filets de sole de la mer du Nord au champagne

—◆—
Le contrefilet de veau,
sauce béarnaise

—◆—
La charlotte aux fruits rouges

Possibilité de remplacer le dessert par une pièce montée (pas de supplément)

Sur demande, recevez d'autres suggestions de menus

Exemples de menus 4 services (prix à confirmer à la réservation)

Menus 4 services à € 44,90

Les blinis au saumon fumé
par nos soins

Le filet de dorade royale au fumet
de vin rouge

Le râble de lapereau à la moutarde de Meaux,
pâtes fraîches

La crème brûlée

La hure de lapereau,
vinaigrette aux herbes

Le trio de poissons en papillote,
beurre aux crustacés

Les aiguillettes de canette,
sauce tranchée au foie gras

Le candi glacé à la chicorée

La cuisse de canard confite
sur une salade à l'huile de truffe

Les ravioles de homard aux aromates

Le grenadin de veau
au poivre blanc et au Cognac

Les ananas frais au Kirsch

La terrine de foie gras en cuisson légère,
pain brioché

Les quenelles de brochets, coulis de crustacés

L'émincé de pintade fermière aux champignons

Le gâteau au chocolat amer et son coulis d'orange

Le saumon cru mariné à l'aneth

La poêlée de scampis à l'ail doux

Le carré de porc « Duroc d'Olive »,
sauce au poivre vert

Le duo de desserts

Menus 4 services à € 56,90

Le blinis au saumon fumé
et œufs de saumon frais

Le filet de dorade royale,
beurre de tomate à l'ail doux

Les aiguillettes de canette de Challans à l'orange,
crêpes de pommes de terre

L'assortiment de desserts

La salade tiède de homard à l'huile de noisettes

Le saumon d'Ecosse en croûte,
sauce à l'oseille

La couronne d'agneau
aux champignons sauvages

Le chaud et froid de citrons

Le filet de rouget barbet à l'antiboise

Les filets de sole au champagne

Le blanc de volaille de Bresse
farci au foie gras

Les fruits d'automne flambés au Calvados,
glace à la cannelle

Le foie gras en cuisson légère au Sauternes,
pain brioché

La petite nage de crustacés aux algues marines

Le filet de veau aux morilles

Le bavaois aux fraises des bois

La déclinaison de foie gras

La poêlée de scampis à l'ail doux

L'émincé de pintade fermière
aux champignons

Le gâteau au chocolat amer
et son coulis d'orange

Possibilité de remplacer le dessert par une pièce montée (pas de supplément)

Sur demande, recevez d'autres suggestions de menus

Exemples de menus 5 services (prix à confirmer à la réservation)

Menus 5 services à € 55,90

Le véritable jambon de Parme
et son melon de Cavaillon
—◆—
Le feuilleté de champignons et Petits-Gris à l'estragon
—◆—
Les asperges de Malines,
sauce mousseline au cerfeuil
—◆—
Le râble de lapereau d'Anjou
aux aromates et au vieux porto
—◆—
La charlotte aux fraises

Le carpaccio de saumon cru au citron vert
et à l'huile de noisettes
—◆—
Le flan de homard, sauce au Meursault
—◆—
Le filet de sandre aux petits légumes
—◆—
Le gigot d'agneau rôti à la fleur de thym
gratin de pommes de terre au vin rouge
—◆—
La tarte chaude aux pommes et sa glace
à la vanille bourbon

La terrine de canard au vieux porto,
confiture d'échalotes
—◆—
Le filet de bar à l'effilochée de poireaux
—◆—
Le filet de rascasse au vin rouge
et beurre d'anchois
—◆—
Le carré de veau de lait « Sambre et Meuse »,
pâtes fraîches
—◆—
Le clafoutis aux pommes Golden

L'œuf Colombus poché,
sur une vitelotte au caviar Avruga
—◆—
Le dos de cabillaud rôti sur peau,
beurre de persil plat
—◆—
Les ravioles de caviar d'aubergines,
pesto rouge et copeaux de parmesan
—◆—
La pièce de bœuf grillée,
échalotes confites et vin rouge
—◆—
Le moelleux au chocolat amer,
glace vanille

Menus 5 services à € 67,90

La salade de rouget-barbet aux agrumes
—◆—
Le foie gras d'oie cuit à la vapeur,
en laitue et aromates, beurre au jus de truffe
—◆—
Les jambonnettes de grenouilles fraîches,
purée d'ail et coulis de persil plat
—◆—
Le filet d'agneau de lait du pays,
petit jus au romarin
—◆—
Les pruneaux pochés au vin rouge,
glace moka

Le carpaccio de saumon cru,
crème au caviar Avruga
—◆—
Les sifflets de sole bretonne aux pistils de safran
—◆—
La petite nage de homard et langoustines aux herbes
—◆—
L'émincé de pigeonneau de Bresse et foie gras chaud
au vieux porto
—◆—
Les ananas flambés,
glace rhum raisins

Les ailerons de volaille poêlés sur leur julienne
multicolore à l'huile de truffe
—◆—
Le dos de turbot pané à la mie de pain,
sauce ciboulette
—◆—
Les langoustines de Bretagne,
beurre au basilic
—◆—
Le magret de canette de Challans,
sauce « fine champagne »
—◆—
La soupe de melon aux fruits rouges

Le carpaccio de Saint-Jacques,
crème au caviar Avruga
—◆—
Le filet de barbie,
beurre aux langues d'oursins
—◆—
La petite nage de crustacés au melon et au Sauternes
—◆—
Le carré de veau aux champignons sauvages
—◆—
Les agrumes,
sorbet à l'orange

Possibilité de remplacer le dessert par une pièce montée (pas de supplément)

Sur demande, recevez d'autres suggestions de menus