

Pour c'est fait chez vous, c est à vous de choisir votre menu. Voici nos propositions. N hésitez pas à nous demander si vous avez des envies différentes.

Nos mises en bouche :

Gaspacho de tomates andalou servi en verrine.
Salade de Noix de saint jacques et gambas servie en verrine.

Nos entrées à l assiette :

Carpaccio de saint jacques, vinaigrette d agrumes citron vert et baies roses.
Foie gras en toast et son chutney de mangues.
Aumônière de saumon aux légumes croquants, salade d alfafa crème d aneth.
Brochette de gambas au romarin, tartare de tomates et pesto.

Nos poissons :

Pavé de sandre au beurre blanc.
Escalope de saumon crème d herbes fraîches.
Cassolette de blanquette de lotte à l américaine.
Brochette de saint jacques au curry et anis.

Nos viandes :

Mignon de veau
Carré de porc
Mignon de porc
Magret de canard
Cuisse de canard confite
Suprême de pintade

Nos sauces au choix

Morilles
Foie gras
Caramel
Mangue
Airelles
Chorizo

Nos légumes

Purée de vitelotte
Risotto aux asperges vertes
Gratin dauphinois
Tian de légumes
Tomates rôties
Légumes grillés

Nos fromages à l assiette ou sur ardoise :

Trois ou quatre sortes à votre convenance servies avec un mesclun de salade.

Nos desserts :

Trilogie de desserts
Cheesecake au citron vert
Quenelles de trois chocolats
Tiramisu à la mangue
Pyramide de macarons
Pièce montée traditionnelle