PLATEAUX REPAS PRESTIGE

ENTREES

1 à 2 au choix

Médaillon de foie gras
Sur son toast grillé à la confiture de figue, mesclun de salade et sa tomate confite

Saumon gravlax Crème citronnée à la ciboulette
Saumon mariné au gros sel, crème épicée au jus de citron, oignons fris

Bœuf mariné Asiatique
Salade de tomates au sésame et sauce soja

Carpaccio de saumon
Et sa marinade à l'aneth, parmesan et crevettes

Carpaccio de boeuf
Et sa marinade au basilic, parmesan, pain brioché

Salade Périgourdine
Salade, Tomate, Gésier, Lardon, Foie gras sur toast, magret fumé

Délice de pélardon
Au miel d'Acacia. Sur son lit de salade frisée et ses cerneaux de noix

PLAT FROID

1 à 2 plats au choix

Truite saumonée meunière aux amandes

Pavé de saumon sauvage
Et sa crème au poireau, Riz safrané

Suprême de volaille
Sauce aux oignons et citrons,
Accompagnée de sa pomme paillasson et sa julienne de légumes

Tournedos de thon sauce Catalane
Poêlée de légumes

Tartare de deux continents
Saumon Nordique et thon Méditerranéen
Et ses pommes paillassons

Rosbif
Crème au foie gras et son taboulé à la Libanaise

Escalope de dinde
Enrobée de son jambon de parme et lit de trio de pâtes

DESSERTS

(1 à 2 desserts au choix)

Crème brulée
Tarte Tatin
Croquant aux chocolats
Tarte crumble fruits rouges
Entremet poire caramel
Duo de tulipe marron et chocolat

Nos plateaux repas sont accompagnés d'un duo de fromage, une bouteille d'eau 50cl, pain opéra, vinaigrette, sel, poivre, gobelet, une serviette et des couverts en plastique.

Tarif : 20,00€ HT / personne
TVA 10%