



Menu Prestige

54 € TTC

À composer (Identique pour l'ensemble du groupe)

Coupe de Champagne

Entrées :

Sashimi de saumon fumé d'Écosse & émulsion de Wasabi
Mi-cuit de foie gras de canard du Périgord & chutney de fruits secs
Tartare de Saint-Jacques & crème de pois verts

Plats :

Suprême de poulet sauce aux morilles & risotto crémeux
Dos de merlu sauce au beurre blanc, poêlée de champignons & purée de panais
Pavé de bœuf sauce au foie gras, pommes de terre braisées & tomates grappe rôties

Desserts :

Nuage ivoire mangue passion
Tarte au citron meringuée
Entremet fraises des bois

Boissons : Vins (1 bouteille pour 3 personnes), eaux minérales & café

En option :

Supplément pièces cocktail : 6 € TTC / personne
Assiette de fromages (3 pièces) & salade : 5 € TTC / personne

*Tarif valable pour un minimum de 15 personnes, uniquement sur réservation.
Nombre de convives à confirmer au plus tard 7 jours avant votre venue, au-delà le dernier effectif communiqué sera facturé.
Au-delà de 30 minutes de retard sur l'horaire convenu, des heures supplémentaires de service seront facturées.*