

## Formule « Classique » 2019

<b>VIN D'HONNEUR</b>
----------------------

**16 Euros TTC / Personne ( tva 10% )**

ASSORTIMENTS de 10 PIÈCES SALES

- ( *Délice de Grison et Ricotta Montée à l'Huile d'Olive*
- ( *Pince de radis noir au crabe*
- ( *Tapenade et Tomate Confitée sur Sablé au Parmesan*
- ( *Cookies de Pied de Cochons aux Herbes*
- ( *Bille de Crabe aux Sésames sur Moelleux au Poivrons*
- ( *Mini Bœuf Rossini*
- ( *Croûton "comme un œuf Bacon à l'Anglaise"*
- ( *Lingot de langouste aux petits légumes*
- ( *"Bœuf carotte" revisité*
- ( *Finger de Langoustine à la Moutarde, Miel et Huile de Noix, perles de Wasabi ...*

Ce prix comprend :

- *La verrerie*
- *Le Nappage Tissus Blanc*
- *Le service*

**Menu Traditionnel**

**44 € TTC/ Personne (tva 10 %)**

Entrée à Choisir dans la Carte

~ ~ ~

Fraîcheur Digestive

~ ~ ~

Poisson ou Viande à Choisir dans la Carte

~ ~ ~

Composition de Fromages et son Mesclun Aromatisé à l'Huile de Noisettes

~ ~ ~

Desserts

**51 € TTC/ Personne (tva 10 %)**

Entrée à Choisir dans la Carte

~ ~ ~

Poisson à Choisir dans la Carte

~ ~ ~

Fraîcheur Digestive

~ ~ ~

Viande à Choisir dans la Carte

~ ~ ~

Composition de Fromages et son Mesclun Aromatisé à l'Huile de Noisettes

~ ~ ~

Desserts

Option : Buffet de Café + 50 €

(Machine Nespresso, gobelet carton capitonné, sucre, 50 doses)

**Ces devis comprennent :**

- Le Linge de Table en Tissus Blanc
- Le service de 17 h à 01h
- La vaisselle en Porcelaine Blanche ainsi que la Verrerie
- L'Eau Minérale Plate et Gazeuse ainsi que le Pain
- Nous ne Pratiquons pas le droit de bouchon

**Tarif établi pour un minimum de 90 couverts et sous réserve de droits d'entrée du lieu de réception**

## CARTE 2019

### Entrées

- Tarte Fine de Saint Jacques, Petits Légumes, Tomate Confite et Magret Fumé
- Bouillon de coquillages et Crustacés aux saveurs d'Asie, Langoustines en tartares et Tempura
- Duo de foie Gras Mi-Cuit au cognac et Poêlé en croute de sésames
- Makis de Cabillaud, bouillon thai et gelée de framboise
- Médailles de Homard Européens, Rémoulade croquante au vinaigre de Betterave (+6€)

### Poissons

- Filet de Bar Grillé sur Peau, Huile de Chorizo, Fregola Sarda et fèves à la menthe
- Brochette de St Jacques et Gambas, sabayon au Pastis et son fenouil confit (+ 2 €)
- Filet de St Pierre sauce vanille, sauté de légumes croquants et écrasé de pomme de terre (+2 €)
- Filet de dorade laqué façon Thai, wok de Légumes de saisons

### Viandes

- Pintade fermière Roulée aux Pommes, jus de cidre Doux, gratin de pomme de terre à l'ancienne et sauté de légumes
- Filet de Canard sauce Foie Gras, quenelle de pomme de terre fumée et Petits Légumes Croquants
- Caille désossée au Foie Gras Frais et son jus de carcasse, écrasé de pomme de terre & sauté de vieux légumes croquants
- Mignons de Porc en croute de fruits secs, purée de patate douce et sauté de vieux légumes croquants
- Carré D'agneau Roti et jus de Romarin, purée de céleri et légumes d'été (+2 €)
- Filet de Veau, légumes en différentes textures, réduction de bière brune zéphyr fumé (+2€)
- Filet de Bœuf Français sauce Bordelaise cromesquis de Moelle, Gratin de pomme de terre (+2 €)