

## **Formule « Classique » 2021**

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

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

**ASSORTIMENTS de 10 PIECES SALES**

- Courgette et Petit Pois en gelée de Menthe Pastis
- Wrap Saumon fumé, Guacamole et Pamplemousse
- Sablé de Parmesan, Tapenade et Tomate confite
- Opéra d'Aubergine et rillettes de sardine
- Finger d'Agrumes et Crevette
- Parfait de Volaille et Foie Gras
- Choux Mimosa Curry
- Financier aux Oignons et Magret fumé
- Chaud Froid de Volaille au Porto
- Moelleux de Tomate, Pequillos et Sardine

**Ce prix comprend :**

- La verrerie
- Le Nappage Tissus Blanc
- Le service

**Menu Traditionnel**

**45 € 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

~ ~ ~

Desserts

**52 € 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

~ ~ ~

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 18 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 2021

### Entrées

- *Tarte Fine de Saint Jacques, Petits Légumes, Tomate Confite et Magret Fumé*
- *Duo de foie Gras mi- cuit au cognac et Poêlé en croute de sésames*
- *Médailles de Homard Européens, Rémoulade croquante au vinaigre de Betterave* (+6€)
- *Foie gras Cuit au Sel et aromates, Sablé Framboise et compoté de framboise échalote*
- *Carpaccio de Maigre, marinade gingembre citron verts, gingembre et kumquat confit*
- *Gambas poêlé sur un avocat en deux façons et son tartare de Mangue à la citronnelle* (+ 2 €)

### Poissons

- *Filet de Bar Grillé sur Peau, Tuile et Huile de Chorizo, Fregola Sarda et fèves à la menthe*
- *Lotte Farcis à la tomate confites, écrasé de pomme de terre à la menthe, sauce vierge* (+2 €)
- *Filet de Dorade Royale, Boulgour aux légumes et émulsion à la citronnelle*

### 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*
- *Noix de Veau basse température, sauce Morille, Balayaldi de légumes d'été, et pomme de terre grenailles rôties au thym*
- *Caille désossée au Foie Gras Frais et son jus de carcasse, écrasé de pomme de terre vitelotte & sauté de vieux légumes croquants*
- *Mignons de Porc laqué aux épices douces, 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 Bœuf Français sauce Pineau, sauté de légumes croquants et Gratin de pomme de terre (+ 2 €)*