

Réveillons 2020 Proposition de menu 2 plats



PARTIE COCKTAIL : 10 pièces / personne (7 froides et 3 chaudes)

Verrine de Royale de foie gras
Mousseline de cèpes en coque
Crèmeux choux fleur et rouget

Mini tonato thon, velouté d'estragon et parmesan
Mini bouchée cresson, saumon gravelax et œufs
de hareng
Mini chou tomate
Cuillère de lait de langoustine

Mini Brochette de filet de caille
Bonbon de Homard
Empanadas de canard à l'orange

PARTIE REPAS :

Fraîcheur de St Jacques et homard, vinaigrette d'agrumes et grenades

Ou

Pâté en croute maison « Canard - Foie gras - Pistaches »

Vinaigrette jus de viande réduit au Porto

Ou

Vol au Vent de ris de veau et chapon (entrée chaude)

Cocotte de homard et lotte à l'armoricaine, pommes safranées et légumes du Roy

Ou

Duo de cuisse et filet de canette sauce Grand Veneur, céleri braisé et figue rôtie

Ou

Filet mignon de veau à la ficelle sauce morilles, Parmentier au foie gras et carotte en croûte

Salade de jeunes pousses Chèvre fumé et Comté 24 mois

La Bûche « **Chocolatière** », crème infusée à la vanille bourbon (dessert 6 personnes)

Ou

Le Nuage « **Nicolas Léger** »

Ou

Le Lemon Tree « **Chocolatière** »



FOURNITURES : Petit pain, pains spéciaux

CONDITIONS : Repas à emporter / Choix identique pour l'ensemble de la commande et pour un nombre minimum de 6 personnes.

PRIX NET TTC 58.00 € /PERS (TVA 10% comprise)