

Réveillons 2020
Proposition de menu 3 plats



PARTIE COCKTAIL : 6 pièces / personne (5 froides et 1 chaude)

Verrine de Royale de foie gras
Mousseline de cèpes en coque
Crémeux choux fleur et rouget
Mini tonato thon, velouté d'estragon et parmesan
Mini bouchée cresson, saumon gravelax et œufs de hareng

Mini Brochette de filet de caille

PARTIE REPAS :

Timbale de tourteau, caviar d'aubergine, tomates confites et crème de curcuma

Ou

Foie gras de canard mi-cuit, marmelade de figues, pain noisette raisin

Croustillant de bar et St jacques, étuvée de légumes et champignons sylvestres

Ou

Dorade Royale aux langoustines, bouillon Thai - Légumes Wok et Purée citron

Vol au vent de ris de veau et chapon

Ou

Filet de bœuf poché, raviole de foie gras, jus corsé à la truffe et petits légumes

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 64.00 € /PERS (TVA 10% comprise)