

Réveillons 2023 Proposition de menu 3 plats



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

Comme un canard à l'orange
Mousseline de champignons en coque
Cheese cake Roquefort
Cuillère de lotte aux épices douces
Pic de coppa Corse-olive-amande

*

Crook'n lotte

PARTIE REPAS :

Foie gras de canard mi-cuit, marmelade de figue, croustille noisette raisin

Ou

Verrine de guacamole, crabe et crevette sautée, vinaigrette d'agrumes

Brochette de lotte et chorizo, sauce au Vouvray - polenta et girolles

Ou

Turbot poché, beurre d'agrumes, légumes wok et pomme safranées

Caille farcie et désossée aux raisins, jus réduit

Ou

Dos de cerf façon Rossini, cuisine de champignons et purée de céleri truffée

Salade de jeunes pousses, duo de fromages affinés

La Bûche Virtuose « **Nicolas Léger** », coulis de fruits rouges

(sablé aux zestes de citron vert, crémeux citron vert, biscuit amande, compotée banane, mangue, citron vert et passion, mousse cheesecake - **dessert 4 et 6 personnes**)

Ou

La Bûche chocolat l'intense « **Chocolatière** », crème infusée à la vanille Bourbon
(sablé croustillant chocolat, praliné feuilleté, crémeux chocolat avec éclat de chocolat, biscuit chocolat et mousse chocolat - **dessert 4 et 6 personnes**)

Ou

Ou

L'Esprit Charlotte aux fruits rouges « **Chocolatière** », et son coulis (**dessert individuel**)
(Mousse fraise, sablé sans gluten, biscuit moelleux sans gluten, compotée de fruits rouges, finition fruits rouges)

* *

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 68.00 € /PERS (TVA 10% comprise)

POSSIBILITE DE FORFAIT LIVRAISON : à partir de 35.00€ TTC (TVA 10% comprise)