

DEJEUNER DESIGN & DINERS CHICS

L'Instant Culinaire de notre Chef

ENTREES

- *Foie gras de canard sur pain d'épices façon EscApade, abricots secs, confiture d'oignons et toasts
- *Salade de homard et haricots verts parfumé aux truffes
- *Poêlée de St Jacques sur fondues d'échalote, crème de poireaux
- *Millefeuille de Thon gravlax et son tartare, éclat de légumes aux herbes fraîches
- *Foie gras tiède de canard de Gascogne, fleur de prune, confiture d'oignons
- *Millefeuille de crabe aux agrumes et safran
- *Saumon gravlax aux 2 teintes betterave, salicorne et œufs de hareng, coulis fruits de mer
- *Millefeuille de Foie Gras des Landes, pain noire, confiture de figues
- *Opéra de saumon fumé Norvégien, fromage frais et mascarpone à l'aneth
- *Médaille de langouste sur terrine d'écrevisses, coulis de la Mer
- *Aumônière de saumon frais, mini chèvre des Alpes, coulis de crustacés
- *Tartare de St Jacques, langoustines aux éclats de mandarine, roquette vinaigre balsamique, coulis homard
- *Miroir de tourteau au cœur d'écrevisses, coulis de crustacés & agrumes
- *Déclinaison de foie gras des Landes parfumé aux poivres, herbes et menthe, vin de Maury



PLAT CHAUD AU CHOIX

- *Fondant de veau rosé à l'oseille, dôme de pomme de terre aux cèpes, fricassé des sous bois
- *Suprême de pintade aux foie gras, gratin dauphinois aux cèpes et bottillon d'haricot vert

- *Brochettes de canard et langoustine façon EscApade, mousseline d'olives, grenaille à la provençale
- *Souris d'agneau Provençale, lasagne de légumes et pomme sautés au romarin
- *Suprême de volaille aux écrevisses et au champagne, tian de tomates et de courgettes sur aubergines
- *Sauté d'agneau au miel et amandes, tatin en Arlésienne à la tomate confite
- *Grenadin de veau sauce morilles, tian de légumes du moment et tomates confites
- *Magret de canard au jus corsé miel et myrtilles, pommes paillassons, soufflé de courgettes
- *Mignonette d'Agneau marinée à l'huile d'olives noires et aux herbes, nougat de poivrons
- *Noix de veau à l'oseille, dôme de champignons des bois, corolle de légumes
- *Filet de canette façon tournedos, risotto aux cèpes, écrasé de pomme de terre vilotte
- *Dos de pintade au cidre et ses pommes Normandes, gâteau de champignons
- *Parmentier de canard tradition du Périgord, fruits secs et feuilles du moment
- *Pavé de Lieu en habit de chou vert parfumé à la truffe, jus crustacés, jardinière de légumes glacés
- *Lieu jaune rôti posé sur sa pomme roseval, quelques pousses du moment BIO
- *St Jacques snaké aux agrumes riz vinaigré, jus de coriandre
- *Médaille de Lotte, éclats de homard, confit d'aubergine gratin de pomme de terre aux cèpes
- *Dos de cabillaud aux écrevisses, cocos de Paimpol, & jeune carotte bio
- *Filet de rascasse au piment d'Espelette, jeune pousse du moment, coulis de crustacés
- *Tandem de saumon baltique, braisé au champagne, fagots d'haricot vert
- *Dos de colin à la vapeur d'algues, tian de courgettes écrasé pomme de terre
- *Medley de cabillaud et st jacques au champagne, duo de riz sauvage et blanc aux petits légumes
- *Médaille de Sandre au rizotto de morilles, ciboulette

SALADE & FROMAGES

- *Plateau de fromages de France et ses 2 pains aux noix et poilane
- *Sabot de cocktail de roquette au parmesan



PLATEAUX DE FROMAGES DE FRANCE et ses pains aux noix et poilane
(Bleu, St Nectaire, Comté, Chèvre, Camembert, Maroilles etc....+ salade roquette

BUFFET GOURMAND

- *Fraisier et son coulis de fruits rouges
- *Fraisier en entremet et son coulis de fruits rouges (*Entremet de 10 pers.*)
- *Macaronnade pistache aux abricots du marché (selon saison), coulis d'agrumes
- *Macaronnade aux fruits rouges de saison, coulis de fraises
- *Bavaroise poires caramel, chiboust vanille
- *Sablé Pistache framboise (selon saison)
- *Macarons framboise, arôme litchis et framboises, coulis fruits rouges
- *Virgule de chocolat blanc **ou** noir, mousse panacotta ananas & pêche **ou** framboise
- *Millefeuille aux fruits rouges et son coulis de fraises
- *Surprise au caramel & abricots, larmichette de crème Anglaise
- *Entremet aux 3 chocolats & ses copeaux de chocolat noir
- *Dôme de framboise , mousse légère, éclat de framboises, coulis fruits rouges
- *Croustillant au chocolat, fruits rouges, lamelles de chocolat glacée
- *Trilogie Gourmande (3 verrines du Chef selon saison) et ses macarons

CAFE PUR ARABICA *et ses macarons multicolores*

TARIF SUR DEVIS UNIQUEMENT

