



Menu

Prestige en 3 plats 75euros, Saveur en 2 plats 65 euros

3 feuilletés chauds
3 canapés
3 amuse bouches froides

Entrée au choix

Tartare de Dorade au citron vert

ou

Saumon Gravelax crème fouetté à la vodka

ou

Feuilleté de Pleurotes de la vallée du petit Morin

ou

Salade de gésiers confits au thym et copeaux de foie gras

ou

Foie gras de canard et sa gelée au cidre Jehan de Brie

Noix de Saint Jacques et sa fondue de poireaux, beurre blanc

ou

Brochette de lotte au lard sauce Homardine

Ou

Duo de saumon et cabillaud et son beurre rouge

ou

Brochette de Gambas au fenouil



Médailon de bœuf au Brie de Meaux

ou

Dos de Cabillaud sauce vierge

ou

Confit de canard aux fruits rouges

ou

Suprême de pintade, polenta crémeuse et son jus corsé au thym

ou

Quasi de veau, crème de Morilles
ou
Parmentier de Canard
ou
Saumon grillé, fondue de poireaux citronnés

Brie de Meaux, Comté et salade aux noix

Buffet de desserts :

Pièce Montée (2 choux par personne) et un choix de 3 desserts :

Forêt Noire, Framboisier, Feuillantine glacée au caramel, Crème brûlée à la liqueur de coquelicot de Nemours,

Omelette Norvégienne, Tiramisu à la rose de Provins, Opéra,

Nougat glacé au miel de Meilleray, fondant au chocolat et son coulis au caramel beurre salé,

Brochette de fruits frais, Soupe de fraises à la menthe, ile flottante à la rose de Provins

Café

