



# BANQUET & RECEPTION

## Entrées

<b>Panna cotta de petits pois,</b> Poisson fumé maison, crumble betterave	11.00€
<b>Poulpe snacké,</b> Focaccia aux olives, houmous, marinade gingembre pomme granny Smith	12.00€
<b>Mosaïque d'asperges au nori,</b> Œuf mimosa déstructuré	13.00€
<b>Opéra de Foie gras,</b> Gelée de mangue et condiments	13.00€

## Plats

<b>Effiloché de bœuf confit,</b> Polenta crémeuse et tomates confites, purée d'ail rose	19.00€
<b>Merlu de nos côtes aux algues,</b> Quinoa et petits légumes, fumet au miso	20.00€
<b>Pavé de Thon mi-cuit,</b> Sucrine snackée, mousseline de légumes et sauce vierge	22.00€
<b>Médailon de veau,</b> Poêlée de petits pois et champignons, jus brun au romarin	23.00€

**Assiette de Fromages ou Plateau de fromages** 7.00€

## Desserts

*(Gâteau commun servi avec inscription et scintillants)*

<b>Royal au chocolat</b>	8.00€
<b>Le Caraïbe,</b> Biscuit coco, mousse mangue, gelée coco	8.00€
<b>Entremet poire cannelle,</b> mousse chocolat lactée au caramel et biscuit noisette	8.00€
<b>Le croquembouche</b> <i>(Choux garnis en présentation individuelle ou servis en pièce montée à partir de 20 personnes)</i>	10.50€