

MENU BANQUET

Menu unique pour l'ensemble des convives

33,00€

Entrées

Macaron aux algues, rilette de sardines
et fromage frais, coulis de framboises

Sablé citron, tartare de saumon aux aromates
et chantilly de petits pois

Panna cotta de foie gras,
confiture de carottes aux épices et son pain

Plats

1/2 magret de canard, crème de maïs,
galette de pommes de terre et poireaux

Dos de lieu noir en croûte d'herbes,
beurre blanc, écrasé de carottes au lait de coco

Quasi de veau rôti à basse température,
crème d'oignons au cidre, purée d'ail

Fromages +4,50€

Tartines de fromage
Dégustation de 3 fromages

Desserts

Omelette norvégienne flambée

Bavarois aux fruits exotiques

Choux craquelin à la mousse au chocolat fleur de sel,
crème anglaise

Pain perdu cuit au caramel beurre salé,
glace vanille

Menu végétarien et autres sur demande, n'hésitez pas à nous consulter.