



## DESSERTS

- CARPACCIO D'ANANAS** .....6,00 €  
Mousse Chocolat Blanc au Citron Vert
- TIRAMISU** .....6,00 €  
Éclats de Noisettes, Sauce Amaretto
- PALET BRETON** .....6,00 €  
Crème Caramel et son Méli-Mélo de Fruits Rouges
- CUBES MÛELLEUX AU CHOCOLAT** .....6,00 €  
Crème Cappuccino, Coulis Caramel
- DUNE DE MOUSSE À LA FLEUR D'ORANGER** .....6,00 €  
Gelée de Framboise
- SPHÈRE CRÉMEUSE AU CHOCOLAT** .....6,00 €  
Cœur de Macaronade, Riz au Lait
- MOUSSE CHOCOLAT AU LAIT** .....8,00 €  
Infusion de Thé Ceylan
- DACQUOISE DE CRÈME COCO** .....8,00 €  
Cœur aux Fruits de la Passion, Tartare Tropical
- BAVAROIS LÉGER FAÇON « CHEESECAKE »** .....8,00 €  
Compote de Fruits Rouges
- MACARON VANILLE À LA CRÈME DE CITRON ET FRAMBOISE** ..8,00 €  
Crème au Chocolat
- MOUSSE AUX AMANDES** .....8,00 €  
Gelée d'Abricot et sa Crème de Lavande, Coulis Pistache



**CRÈME PARMENTIÈRE** .....5,00 €  
Toast au Pistou, Coulis d'Herbes Fraîches

**TIMBALE DE POMMES DE TERRE ET TOMATES À L'ESTRAGON**....9,00 €  
Tartine de Focaccia au Fromage de Chèvre et Olives Noires

**MILLE-FEUILLES DE LÉGUMES CONFITS EN SUPERPOSITION** ..9,00 €  
Cèpes et Champignons Roses

**BURGER DE TOMATE** .....9,00 €  
Pétales de Tomates « Cœur de Bœuf » et Sucrine Rôtie

## PLATS BIO



CATALOGUE  
DES PLATS  
GOURMANDS



L'art de recevoir propose un catalogue de plats qui vous permettra de créer vos menus personnalisés. Les prix mentionnés sont applicables pour le service d'un menu identique pour l'ensemble des convives et confirmé au plus tard une semaine à l'avance. Tout changement au niveau des menus sélectionnés après signature du contrat entrainera un supplément de 4 € par personne.

## ENTRÉES

|   |         |
|---|---------|
| RILLETES DE CANARD .....                                | 5,00 €  |
| Lentilles Corail, Pain Fusette                          |         |
| COCKTAIL DE CREVETTES ET EMIETTÉ DE CABILLAUD .....     | 6,00 €  |
| Bouquet de Roquette                                     |         |
| SAUMON MARINÉ À LA FLEUR DE SEL .....                   | 6,50 €  |
| Salade de Petits Légumes au Citron                      |         |
| MËLLEUX DE ST JACQUES SUR COULIS D'HERBES.....          | 10,00 € |
| Vinaigrette Balsamique                                  |         |
| TARTARE AUX DEUX SAUMONS.....                           | 10,00 € |
| Câpre Géante, Huile d'Olive                             |         |
| PAUPIETTE DE SAUMON FUMÉ AUX ÉCREVISSSES ET ASPERGES .. | 10,00 € |
| Blinis au Beurre Doux                                   |         |
| TERRINE DE FOIE GRAS D'OIE.....                         | 15,00 € |
| Confiture de Rhubarbe et Figs, Gelée au Thym            |         |
| COCKTAIL DE MELON ET HOMARD .....                       | 18,00 € |
| Gambas à l'Aigre-Douce                                  |         |

## SOUPES & FROMAGES

|                               |        |
|-------------------------------|--------|
| CONSOMMÉ DOUBLE DE BŒUF ..... | 5,00 € |
| Raviolis au Foie Gras         |        |
| CAPPUCCINO DE HOMARD .....    | 5,50 € |
| Crème de Tomates Séchées      |        |
| CRÈME D'ASPERGES .....        | 6,00 € |
| Julienne de Saumon Fumé       |        |
| TROIS FROMAGES AFFINÉS.....   | 6,00 € |
| Fusette Rustique              |        |



|   |         |
|---|---------|
| PAVÉ DE SAUMON RÔTI A L'UNILATÉRALE .....               | 12,00 € |
| Sur Branche de Fenouil, Velouté Parfumé à l'Anis        |         |
| ORIGAMI DE DOS DE CABILLAUD.....                        | 12,00 € |
| Nage de Pétoncles                                       |         |
| PAVÉ DE SANDRE JUSTE RÔTI.....                          | 12,00 € |
| Paëlla au Safran  |         |
| COURONNE DE SOLE SOUFFLÉE .....                         | 15,00 € |
| Beurre Blanc  |         |
| PERLES DE ST JACQUES AUX CHAMPIGNONS ROSES.....         | 15,00 € |
| Algues Vertes, Jus Brun Caramélisé                      |         |
| MARMITE DE ROUGET ET HOMARD .....                       | 18,00 € |
| Fondue de Poireaux au Champagne, Raviole de Royan Frite |         |

## VIANDES

|   |         |
|---|---------|
| POITRINE DE POULET JAUNE RÔTIE .....                  | 10,00 € |
| Légumes de Saison, Pommes de Terre à la Crème         |         |
| SUPRÊME DE PINTADE AU CURRY.....                      | 10,00 € |
| Légumes Wok, Pommes Grenailles au Four                |         |
| POULET FARCI AUX BOLETS .....                         | 10,00 € |
| Légumes Oubliés, Fèves, Crosnes, Crème au Poivre Noir |         |
| GIGOLETTE DE CANARD .....                             | 12,00 € |
| Ratatouille aux Olives, Légumes Confits               |         |
| CŒUR DE RUMSTEAK MARINÉ .....                         | 12,00 € |
| Poêlée de Brocolis, Champignons, Pommes Fondantes     |         |
| MAGRET DE CANARD AUX NOIX .....                       | 12,00 € |
| Râpé de Pommes de Terre, Légumes Tournés              |         |
| ENTRECÔTE DE VEAU À LA MOUTARDE VIOLETTE .....        | 18,00 € |
| Flan Parfumé aux Champignons Sauvages                 |         |
| FILET D'AGNEAU RÔTI .....                             | 18,00 € |
| Pommes Anna au Beurre Demi-Sel                        |         |
| FILET DE BŒUF GRATINÉ AU PESTO .....                  | 20,00 € |
| Flan de Carottes à la Truffe, Sauce Barolo            |         |
| DUO DE MIGNON DE VEAU ET BŒUF AUX DEUX SAUCES .....   | 20,00 € |
| Cube de Gratin Dauphinois, Pointes d'Asperges Vertes  |         |

## POISSONS

