



**MENU À 48 €**

**MOELLEUX DE ST JACQUES SUR COULIS D'HERBES**  
Vinaigrette Balsamique

**MARMITE DE ROUGET ET HOMARD**  
Fondue de Poireaux au Champagne, Raviole de Royan Frite

**MAGRET DE CANARD AUX NOIX**  
Râpé de Pommes de Terre, Légumes Tournés

**DACQUOISE DE CRÈME COCO**  
Cœur aux Fruits de la Passion, Tartare Tropical



**MENU À 56 €**

**TERRINE DE FOIE GRAS D'OIE**  
Confiture de Rhubarbe et Figues, Gelée au Thym

**PERLES DE ST JACQUES AUX CHAMPIGNONS ROSES**  
Algues Vertes, Jus Brun Caramélisé

**FILET DE BŒUF GRATINÉ AU PESTO**  
Flan de Carottes à la Truffe, Sauce Barolo

**DUNE DE MOUSSE À LA FLEUR D'ORANGER**  
Gelée de Framboise



**SUGGESTIONS  
DE MENUS**



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 entraînera un supplément de 4 € par personne.

MENU À 22 €

**SAUMON MARINÉ À LA FLEUR DE SEL**  
Salade de Petits Légumes au Citron

**SUPRÊME DE PINTADE AU CURRY**  
Légumes Wok, Pommes Grenailles au Four

**TIRAMISU**  
Eclats de Noisettes, Sauce Amaretto



MENU À 28 €

**RILLETTES DE CANARD**  
Lentilles Corail, Pain Fusette

**COURONNE DE SOLE SOUFFLÉE**  
Beurre Blanc

**BAVAROIS LÉGER FAÇON « CHEESECAKE »**  
Compote de Fruits Rouges



MENU À 36 €

**TARTARE AUX DEUX SAUMONS**  
Câpre Géante, Huile d'Olive

**CŒUR DE RUMSTEAK**  
Poêlée de Brocolis, Champignons, Pommes Fondantes

**TROIS FROMAGES AFFINÉS**  
Fusette Rustique

**MACARON VANILLE À LA CRÈME DE CITRON ET FRAMBOISE**  
Crème au Chocolat

**CAPPUCCINO DE HOMARD**  
Crème de Tomates Séchées

**SAUMON MARINÉ À LA FLEUR DE SEL**  
Salade de Petits Légumes au Citron

**ORIGAMI DE DOS DE CABILLAUD**  
Nage de Pétoncles

**SUPRÊME DE PINTADE AU CURRY**  
Légumes Wok, Pommes Grenailles au Four

**MOUSSE CHOCOLAT AU LAIT**  
Infusion de Thé Ceylan

MENU À 42 €

