

*** Menu unique pour tous les participants**

Entrées

Croustille d'asperges émulsionnées à la truffe, fine tranches de magret de canard fumé
Langoustines rôties à la vanille, légumes croquants & bouillon Thai
Lingot de foie gras de canard, réduction d'agrumes au muscat du cap Corse
Saumon gravlax, betterave contre fine herbes

Plats

Suprême de pintade fermière
Pommes de Vassout, sauce cidrée.

Filet de bar
Pressé de légumes & écrasée de pomme de terre, sauce vierge

Quasi de veau du Limousin ou Filet de bœuf (1 à choisir)
Galette de pomme de terre & pleurotes, jus aux morilles

Noix de Saint Jacques snackées
Risotto crémeux avec chips de pancetta, jus court

Fromages

Assortiment de Fromages Affinés

Desserts

Sphère chocolat et crème mascarpone, fruits du moment
Coque macaron vanille, crème Fontainebleau et fraises,
Le trianon au chocolat
Entremet poire façon crème brûlée et noisettes

Buffet de dessert (**sup. 5€ ht/pers**)

Eau minérale plate et gazeuse, vin rouge 1btl/3 pers. (vin blanc sur demande), café servi