

MENU BIENVENUE, 44€ ttc

Cocktail Champ de Mars ou cocktail de jus de fruits

- - - - -

Mises en bouche

- - - - -

Terrine de joue de bœuf au foie gras, mousse de condiments, gelée au Porto

Ou

Terrine Saint-Jacques, cervelle de canut à la ciboulette, saumon fumé

Ou

Tartibrie gratinée et salade de mesclun aux noix

- - - - -

Sorbet colonel pomme verte

- - - - -

Dos de saumon d'Ecosse rôti et risotto safrané au pesto

Ou

Rôti de bœuf sauce Brie à la moutarde de Meaux

Ou

Suprême de poulet du gâtinais sauce poulette au Champagne

Ou

Magret de canard sauce soja aux pruneaux, mangue rôtie

- - - - -

Salade aux noix et Brie de Meaux Saint-Faron

- - - - -

Gâteau Brie de Meaux et sa glace rose

Ou

Profiteroles au craquelin, glace banane, sauce chocolat 75%, chou Chantilly

Ou

Pomme tatin sur un sablé breton, glace cannelle et caramel au beurre salé

Ou

Fraisier et sorbet citron vert

- - - - -

Café

Bordeaux blanc et-ou rouge selon menu choisi, eaux minérales, sodas
ATTENTION: 1 seul plat choisi par rubrique pour l'ensemble de la table

Menu des Saveurs, 59€ ttc.

Buffet d'apéritif, tartelettes salées

Mises en bouche

Foie gras frais de canard, gelée au Sauternes, mousse de figue et tuile de pain d'épices

Ou

Gravlax de saumon saveurs d'Asie

Ou

Savarin de tourteau rémoulade, saumon fume et crevettes

Sorbet colonel pomme verte

Filet de charolais roti sauce périgourdine

Ou

Canon d'agneau au thym, bouquetière de petits legumes, jus brun à l'estragon

Ou

Mignon de veau sauce Champagne

Salade de mesclun aux noix et croustille de Brie de Meaux rôtie

Omelette norvégienne

Ou

Entremet fraise-basilic-citronnelle, sorbet fraise

Ou

Saint-Michel chocolat-pistaches-griottes sorbet mandarine (supplément 2€)

Café

1 verre de Sauternes avec le foie gras, Bordeaux Graves blanc,
Bordeaux rouge, eau minérale, sodas