

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 craquelé, 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 fumé et crevettes

Sorbet colonel pomme verte

Filet de charolais roti sauce périgourdine
Ou
Canon d'agneau au thym, bouquetière de petits légumes, 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