

ACTE 4 Le lunch DINATOIRE

Apéritif

Carpaccio de bœuf à la crème de saint Marcellin
Cassolette de noix de saint Jacques
Jambon à l'os découpé par nos soins
Crème brûlée foie gras
Brochette de viande marinée aux épices
Le kibi du Sénégal
Briochette de saumon fumé au bois de hêtre
Oudel à la menthe
La verrine d'écrevisses à la saveur de citron
Accras de morue au piment d'Espelette
Club mousse de saumon allégé au citron
Mini brochette de merguez

Trou normand

Plat chaud

Ballotine de volaille au foie gras et confit de canard, velouté du Sud-Ouest
Ou
Suprême de pintade farci aux trompettes des morts, sauce suprême
Ou
Carré d'agneau rôti aux herbes, jus court et ail confit
Ou
Croustillant de saumon à la florentine, sauce velours au jus de moules
citronnées

Accompagné de ces deux garnitures aux choix :

Gratin Dauphinois, Flan d'Asperge, courgette, courge, potimarron
Tomate Provençale, trilogie de carottes, Riz, gnocchi romaine,

Fromage

Fromage Sec et Fromage blanc et sa crème fraîche

Dessert

Gâteau à étage ou Pièce montée ou les deux



MENU à 51,00€ TTC par personne (Service, vaisselle et *nappage compris)
MENU à 55,00€ par personne avec une mise en bouche (voir entrées Acte3)
MENU à 60,00 € par personne avec une entrée (voir entrées Acte3)

- *(Le nappage est fourni seulement si absence de bougies, feux de Bengale, colliers et bracelets lumineux)*
 - *Aucun droit de bouchon*