

ACTE 3 le MENU PRESTIGE

Mise en bouche

Le metteur en scène en conviendra avec ses convives

Entrée

Tian d'écrevisses, brochette de crevette rôtie, mesclun, vinaigrette gourmande

Ou

Traditionnelle ballotine de Foie gras, fleur de sel et chutney de poires et figues

Ou

Croustillant de thon, compotée de tomate au basilic, crème de poivron rouge

Ou

Charlotte de brandade de saumon fumé émulsionné au citron et son coulis de tomate au pistou

Ou

Noix de saint jacques de la Mer du Nord rôtie et sa tombée de poireaux au coulis de la mer

Ou

Gaspacho de melon

Plat chaud

Râble de lapin aux ravioles de Royan cuit en cocotte, jus court au romarin

Ou

Gigot de poulet fermier aux morilles, sauce morilles

Ou

Magret de canard sauce framboise et son gâteau de cèpes

Ou

- Médaillon de filet de veau en robe de jambon cru, sauce champêtre

Fromages

Fromages secs et fromage blanc et sa crème

Dessert

Gâteau à étages ou pièce montée ou les deux



**MENU à 50,00 € TTC par personne (Service, vaisselle, pain, café
*nappage compris)**

- 2 € de supplément
- *(Le nappage est fourni seulement si absence de bougies, feux de Bengale, colliers et bracelets lumineux)*