



Le Menu Passion

(base 30 personnes)

1^{ère} Entrée au Choix

Trilogie de Foie gras, Pain d'épices et Toasts

(nature, abricot, figues, cacao, mendiants, amandes grillées, pain d'épices, pruneaux d'Agen, vanille-Rhum, mirabelle, raisin golden)

Trio de Saumons, Crème fraîche aux Herbes, garni de ses Blinis

(carpaccio, saumon frais et saumon fumé)

Feuillantine de Jambon de montage et Bressaola

Fruits secs et Parmesan ou Melon et Pastèque (selon saison)



2^{ème} Entrée Chaude au Choix

Cassolette de Noix de Saint Jacques forestières, ses Brocolis et Pomme des champs

Tricorne aux Langoustines, Brunoise de Légumes à la Crème de curry



Plat au Choix

Filet de Daurade à la Sétoise, Riz blanc et sauvage

Fantaisie de Canette et Gésiers

Figues, Navets glacés et Pommes Dauphines

Filet de Bœuf aux Girolles

Gratin Dauphinois, Tomates cerises et Fagot d'Asperges

Quasi de Veau à la Fleur de Thym, Méli Mélo de Légumes du Moment



Fromage au Choix

**Assiette de Fromages Affinés sur lit de Salade Parfumée
Pain aux Noix et Raisins**

Chèvre du Berry sur lit de Salade à l'huile de Noix, Pain aux Raisins



Dessert au Choix

Framboisier

ou

Charlotte Cappuccino

ou

Noix de Coco et Griotte

ou

Bavaroise Chocolat Amer

ou

Opéra Chocolat et Café

ou

Cascade d'Entremets

avec crème anglaise et coulis de fruits



Pain Opéra, Brochette de Pains Assortis, Baguettes Craquantes

Prix par personne 36.30 € H.T.- 38.30 € TTC