



Notre menu

Le vin d'honneur : 7 pièces au choix

- Mini Hamburger maison
- Nougat de foie gras sur son lit de pain d'épices
- Mini croque-monsieur
- Verrine d'avocat et queue de crevette
- Dé de saumon fumé
- Brochette d'agneau ou brochette poulet curry
- Verrine caviar d'aubergine émulsion poivron ou thon
- Tarte saumon poireau
- Concombre farci au tourteau
- Wrap de jambon ail ciboulette
- Wrap de magret et son foie gras
- Tartare de tomate, pesto et burrata

1 animation au choix : (2 pièces par animation)

- Bar à huîtres en trois sortes (nature, en gelée et chaude)
- Rôtisserie de canard : aiguillette de canard au piment
- Brochettes de gambas
- Découpe de truite fumée

Entrée au choix :

- Éclair de saumon et sa fondue de poireaux
- Cassolette de ris de veau et champignons forestier flambés au Whisky
- Bouchée d'écrevisse à la Nantaise
- Véritable ficelle Picarde maison
- Cassolette de la mer
- Timbale gourmande (œuf, gésier, lardons, foie gras)
- Trilogie de canard (Gésier, foie gras, aiguillette de canard)
- Trilogie de tartare maison : saumon, thon, homard (+3€ par menu)
- Dôme de choux au homard (+ 3€ par menu)
- Nougat de foie gras et son chutney, pain d'épices (+3€ par menu)

Plat : (Le plat est accompagné de 2 accompagnements au choix)

- Filet de Cannette rôtie et jus au foie gras
- Suprême de volaille jaune au crumble de chorizo cuisson basse température
- Pluma de cochon ibérique au miel et sa sauce
- Dos de cabillaud aux croûtes de salicornes



- Filet de Bœuf de Neufchâtel et sa sauce au jus de viande corsé (+3€ par menu)
- Médailon de veau au jus de viande corsé (+3€ par menu)
- Confit de canard avec sa pomme de terre scandinave (+3€ par menu)

Salade & fromages : Ardoise de fromages

Service compris. Hors dessert. Eau plate et pétillante incluse

Accompagnements (2 accompagnements aux choix) :

- Gratin dauphinois
- Découpe de légumes de saison
- Purée (carotte, ou patate douce ...)
- Quinoa
- Risotto aux champignons
- Polenta aux champignons Pleurotes

Suppléments :

- Sorbet Traditionnel : 2,50 € par menu
- Cascade de Champagne : 80 € (hors champagne)
- Animation vin d'honneur supplémentaire : sur devis
- Alcools : 10 € par personne
- Découpe de jambon serrano : 250 €

Alcools (en option) :

- Soupe champenoise ou Mojito ou Punch au choix, à discréction au moment du vin d'honneur
- Les vins sont servis en accompagnement des entrées & plats :
 - Vin blanc : Le rafale – Chardonnay Pays d'oc 2022
 - Vin Rouge : Château la Branne – Medoc Cru Bourgeois 2018
- 1 coupe de champagne comprise dans le menu par menu adulte vendu
 - Champagne Brut Blanc Bennezon – Reims

Attention : Nous nous efforcerons de vous proposer ces alcools, en cas de rupture nous nous engageons à vous proposer des éléments de même standing.