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)

- Rôtisserie de canard : aiguillette de canard au piment
- Brochettes de gambas
- Découpe de truite fumée
- Bar à burrata

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 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)*
- *Médaillon de veau au jus de viande corsé (+3€ par menu)*
- *Confit de canard avec sa pomme de terre scandinave (+3€ par menu)*

<u>Salade & fromages</u> : Ardoise de fromages

Service compris. Hors dessert. Eau plate et pétillante incluse

<u>Accompagnements</u> (2 accompagnements aux choix) :

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

<u>Suppléments</u> :

- *Sorbet Traditionnel : 2,50 € par menu*
- *Cascade de Champagne : 80 € (hors champagne)*
- *Animation vin d'honneur supplémentaire : sur devis*
- *Alcools : 12 € par personne*
- *Découpe de jambon serrano : 250 €*
- *Bar à saucisson de Savoie (1,5kg 3 types) : 95 €*
- *Animation Noix de Saint Jacques snackée (vin d'honneur) : 3 € pièce*

<u>Alcools (en option)</u> :

- *Soupe champenoise ou Mojito ou Punch au choix, à discrétion 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.