

MENUS RÉCEPTION

Gourmet

60€

Entrée au choix

Ravioles aux écrevisses & pointes d'asperges vertes

Assiette de Saumon fumé, crème d'aneth et ses blinis

Bloc de foie gras de canard, confiture de figues & petite brioche

Plat au choix

Souris d'agneau rôtie & son jus au thym, tomate à la provençale & pommes grenailles

Filet de dorade royale, sauce vierge, tian de légumes & écrasé de pommes de terre

Filet de bœuf chateaubriand et ses petits légumes

Dessert au choix

Vacherin sorbet fraise & ses noisettes caramélisées, coulis exotique

Macaron cœur coulant chocolat, glace caramel au beurre salé

Moelleux ananas, boule de glace coco

Mignardises

Inclus: Eaux minérales et café

Menu unique pour l'ensemble des convives (à l'exception des allergies et des restrictions alimentaires)
Minimum 15 personnes

