

# MENUS ET BUFFETS 2022

## MENU Festif / 39€p.p

Entree+Plat ou Plat+Dessert 31€p.p

### \*\* ENTREE \*\*

Chiffonnade de Boeuf, Copeaux de  
Parmesan, Vinaigrette au vieux Balsamique

ou

Tartare de Saumon Frais, Crème Raifort  
ciboulette, Petite Saladette

### \*\* PLAT \*\*

Cordon Bleu de Volaille croûte verte Jus Corsé  
Pommes de Terre Grenailles,  
Légumes de Saison

ou

Pavé de Cabillaud basse température, Riz  
Sauvage, Sauce Fleurette Ciboulette,  
Légumes de Saison

ou

Pièce du Boucher Grillée (Boeuf), Sauce  
Béarnaise Maison, Pommes de Terres Confites,  
Wok de Légumes

### \*\* DESSERT \*\*

Moelleux au Chocolat et Boule de Glace  
au Lait d'Amande

ou

Gaufrette de Liège, Glace Fraise,  
Chantilly maison, Chocolat Chaud

## MENU Passion/ 48€ p.p.

### \*\* ENTREE \*\*

Poêle de Scampis Minute,  
Saladette Vinaigrette Miel-Citron

ou

Crèmeux de Risotto à la Truffe Noire  
Parfumé de Grana Padano

### \*\* PLAT \*\*

Medaillon de Veau façon Gremolata,  
Jus de Veau, Polenta Crémeuse,  
Légumes de Saison

ou

St Jacques Lardée Snackée fondue d'Endives,  
Tomates Cerises Confites,  
Riz Basmatique Parfumé

ou

Suprême de Volaille Jaune rôti sur Peau,  
Jus Corsé, Pommes Grenailles,  
Wok de Légumes

### \*\* DESSERT \*\*

Tartelette individuelle au Citron de Menton  
Meringuée,

ou

Tuiles Dentelles aux Amandes,  
Crème légère aux Fruits

## MENU Gourmand / 59€ p.p.

### \*\* ENTREE \*\*

La Symphonie autour du Saumon  
(Tartare, Gravlax et Fumé)

ou

Polenta Grillée Chevauchée de Chiffonade,  
Jambon San Daniele aux deux Pestos

### \*\* PLAT \*\*

Filet Mignon de Veau tranché Minute,  
Crème de Morilles, Gratin Dauphinois Maison,  
Fagotin de Légumes

ou

Filet de Bar Mariné et Grillé,  
Sauce Vierge, Pomme Cocotte Safranée  
Légumes Confits

ou

Blanc de Volaille Fermière Label Rouge  
Roti sur Coffre, Jus à l'Estragon, Ecrasé de  
Pommes de Terre, Fricassée de Légumes

### \*\* DESSERT \*\*

Feuillantine aux Fraises, Crème Chiboust,  
Coulis de Fruits Rouges

ou

Carpaccio d'Ananas, Sirop des Îles,  
Sorbet Citron Vert

## MENU Végétarien / 36€ p.p.

### \*\* ENTREE \*\*

Nougat de Chèvre en Bûchette,  
Petite Saladette

ou

Meli Melo d'Asperges Vertes, Avocats, Dés de  
Tomates, Vinagrette Cidre, Estragon

### \*\* PLAT \*\*

Parmigiana d'Aubergines,  
Mozzarella Fraîche Tomatée

ou

Veggie & Vegan Burger, Galette de Quinoa,  
Pousses d'Épinard, Tomates, Tofu

ou

Crèmeux de Risotto rapé de Pecorino Romano,  
Tomates Cerises Rabelais Confites

### \*\* DESSERT \*\*

Moelleux au Chocolat et Boule de Glace  
au Lait d'Amande

ou

Gaufrette de Liège, Glace Fraise,  
Chantilly maison, Chocolat Chaud