

Menu 2 - Entrée froide ou Chaude - Tarif : 22€ ttc/pers

Aumônière de crêpes Saint Jacques, saumon sauce champagne

Chez le potager : Tranchette de tomate colorée, Mini Burrata crémeuse au Pesto
Mouillette grillée et tapenade d'olive noire

Terrine de Gambas au gingembre, saumon fumé
Emulsion à la mangue, crevette

Plat chaud

Médaille de mignon de porc au Bailey's
Charlotte persillées et Flan de courgette

Filet de canette au miel et épices douce
Risotto châtaigne et champignons – Poêlée de légumes de saison

Suprême de volaille farci pomme/noix au cidre
Petit épeautre aux girolles et carotte nouvelle au beurre

Filet d'Omble chevalier aux agrumes
Avec bouton d'artichaut et risotto

Fromages blancs à la crème
OU assiette de fromages secs affinés et sa verdure

Dessert :

Entremets aux choix Ou pièce montée ou vacherin ou assiette de mignardises
Pain

Sur tous les menus les garnitures peuvent être modifiées
Nos plats sont susceptibles de contenir certains allergènes, veuillez nous faire part de vos allergies
Si c'est le cas afin d'éviter tout dommage

Sur chacun de ces 3 menus vous pouvez ajouter la vaisselle
Et le service durant 6 heures déplacement installation comprise

Nous consultez pour les tarifs de service