

MENU

(à partir de 17 personnes)

27 euros (hors boissons)
(hors dimanche et jours fériés)

Supp.: amuse bouche = 2 euros/pièce.
(nombre d'amuse bouche au choix)

Entrées

- Tarte fine feuilletée parfumé au thym, crémeux de carottes au miel et gingembre, aiguillettes de volaille marinées aux agrumes, chantilly sésame noir.
Ou
- Velouté aux 3 légumes (pommes de terre, poireaux, carottes), moules décortiquées et chantilly au curry.
Ou
- Croustillant d'émietté de grenadier parfumé à la coriandre et poireaux, crémeux de choux fleurs et éclats de noisettes.

Plats

- Filet mignon de porc, crémeux de patates douces, jus brun corsé au porto, accompagnements de saison.
Ou
- Filet de mulot grillé à la plancha, sauce crème persillade, crumble cacahuètes, accompagnements de saison.
Ou
- Bœuf bourguignon de 6h, gnocchis poêlés et julienne de carottes braisées, crème d'Isigny, accompagnements de saison.

Supp.: assiette de fromages (brie et munster) = 6,00 euros.

Desserts

- Quenelle de riz au lait chocolat/caramel, riz soufflé et brunoise de poires caramélisées.
Ou
- Choux façon éclair, compotée de pommes flambées au calvados, chantilly pain d'épices.
Ou
- Quatre-quarts au beurre salé maison, duo de mousse vanille/citron, tuile cacao.

*gâteau anniversaire (fruits de saison ou chocolat) ou pièce montée à la demande (3,00€ de supplément par personne).

Entre 17 à 25 personnes: 1 entrée + 1 plat + 1 dessert (*choix identique pour le groupe entier*).

Plus de 25 personnes: 2 entrées + 2 plats + 2 desserts (*au choix maximum*)

! Notre équipe travaillant uniquement des produits frais, nous demandons confirmation du menu 10 jours avant la date de la réception, pour honorer votre demande. !