

MENU DÉGUSTATION / 78€

ENTRÉES AU CHOIX

Lucullus de Valenciennes maison, confiture d'oignons, briochette tiède

Enrubanné de saumon au tartare d'avocats, tomates, crevettes, tandoori au citron vert

La grosse raviole de Lotte (ou St Jacques selon la saison) sur une crème de langoustines et fondue de poireaux

Foie Gras Maison, confiture d'oignons, briochette tiède (suppl 5€/pers)

PLATS AU CHOIX

Coeur de faux filet de race limousine, sauce choron, explosion de légumes aux couleurs de saison et petites grenailles

Suprême de pintade aux petits fruits rouges sur un strudel aux champignons des bois

Craquant de canard désossé en feuille de brick, printanière de légumes cuisinés sauce à l'orange

Dos de cabillaud écrémé au basilic, légumes en fête, fondue de Roma, légumes croquants, purée maison.

FROMAGE

Cabécou et toast fruits secs sur jeunes pousses de salade

brie chaud en feuille de brick petite salade

DESSERTS AU CHOIX

Le soleil noir, gâteau au chocolat

Charlotte vanille chocolat et coulis chocolat

Framboisier à la vanille de madagascar, coulis de framboises

1 coupe de champagne/pers et 3 amuses bouche
Vins blanc et rouge (3 verres par personne)
Eaux minérales et café

Nous vous demandons de choisir un menu unique pour l'ensemble de vos invités (sauf allergies alimentaires)

Le prix de ce menu est pour une amplitude de 6H. Au delà vous sera facturé 90€ par heure supplémentaire

MENU GOURMET / 83€

ENTRÉES AU CHOIX

Foie gras au pomme, confiture de figues et briochette tiède

Raviole de Saumon, ricotta épinard, sauce beurre blanc citronnée

Cannelloni de ris de veau craquant en feuille de brick, jus de brassage crémé

PLATS AU CHOIX

coeur de faux filet de race limousine, purée aux truffes, légumes de saison

Dos de cabillaud à la normande, petits légumes de saison et Grenailles sautées

Magret de canard caramélisé au miel et au citron, poêlée de légumes exotiques et pommes sautées au beurre (selon arrivages et disponibilités)

Suprême de pintade fermière fondue de Roma au basilic, mini légumes croquants, petites grenailles sautées au beurre

FROMAGE

Cabécou et toast fruits secs sur jeunes pousses de salade
ou
brie chaud en feuille de brick petite salade

DESSERTS AU CHOIX

Délicatesse framboise

Craquant noisette aux trois chocolats

Saint Honoré crème chiboust

1 coupe de champagne/pers et 3 amuses bouche
Vins blanc et rouge (3 verres par personne)
Eaux minérales et café

Nous vous demandons de choisir un menu unique pour l'ensemble de vos invités (sauf allergies alimentaires)

Le prix de ce menu est pour une amplitude de 6H. Au delà vous sera facturé 90€ par heure supplémentaire

MENU PRESTIGE / 88€

ENTRÉES AU CHOIX

Duo de foie gras aux épices et Lucullus de Valenciennes, confiture de figue et briochette tiède.

Normande de langoustines, morilles et champignons à la crème

Noix de Saint Jacques dorées à l'échalote confite sur crème de petits pois

PLATS AU CHOIX

Filet de boeuf de race limousine, sauce choron, explosion de légumes aux couleurs du temps, petites grenailles

Carré d'agneau en croûte d'herbe, jus corsé à la gousse d'ail, légumes de nos jardins

Noisettes de veau à la crème de porto linguines fraîches aux amandes et tomates séchées

Filet de Turbot émulsion à la Truffe, légumes en fête et son gratin de pomme de terre maison.

FROMAGE

Cabécou et toast fruits secs sur jeunes pousses de salade
ou

brie chaud en feuille de brick petite salade

DESSERTS AU CHOIX

"Le Valenciennois" au chocolat

Le "Pavolva" aux fruits rouges

La tour d'Ivoire au chocolat blanc et aux framboises

1 coupe de champagne/pers et 3 amuses bouche
Vins blanc et rouge (3 verres par personne)
Eaux minérales et café

Nous vous demandons de choisir un menu unique pour l'ensemble de vos invités (sauf allergies alimentaires)

Le prix de ce menu est pour une amplitude de 6H. Au delà vous sera facturé 90€ par heure supplémentaire