



MENU SIGNATURE



Apéritif

- 2 coupes de champagne, alcools forts et softs
- 5 feuilletés maison
- Mise en bouche

Entrée (au choix)

- Fraîcheur de homard, tomates au cœur de bœuf marinée à l'huile d'olive, crémeux tomate basilic et son sorbet
- Escalope de foie gras, royale aux morilles, asperges vertes et émulsion morilles porto

Plat (au choix)

- Bar sauvage nacré, risotto de la mer safrané, mini fenouil, sauce homardine
- Filet de bœuf, finger de pomme de terre, mousseline truffée et mini légumes glacés

Dessert (au choix)

- Chiboust citron rhubarbe, fraîcheur mara des bois et sa glace
- Chocolat velours en duo, coulis framboise, sorbet griotte

Boissons

- Vin blanc & vin rouge (1 bouteille pour 3 personnes)
- Eaux minérales (1 bouteille pour 2 personnes)
- Café

Choix du menu identique pour l'ensemble des convives

