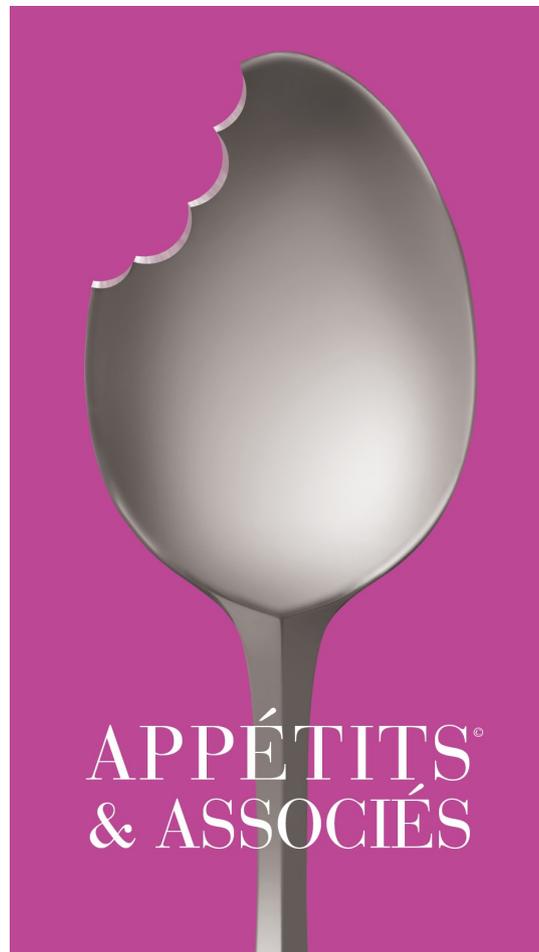


# Les Moments Gastronomiques

\*\*\*

Menus gourmands



# **ENTRE NOUS**

## **Entrées**

*Mosaïque de saumon, sauce tartare et macédoine de légumes*

*Pâté croûte forestier et son mesclun*

*Chaud froid de volaille à l'estragon*

## **Plats**

*Dos de cabillaud vapeur sauce blanche aux herbes et ses petits légumes*

*Emincés de poularde sauce morilles, écrasé de pommes de terre*

*Rôti de veau abricots et romarin, pomme grenailles et fagots de haricots verts*

## **Fromages affinés**

*Plateau 3 (jusqu'à 10 convives), 5 (de 10 à 25 convives), 7 (+ 25 convives)*

*Fromages fermiers : Ossau-Iraty, Brie à la truffe d'été, Comté 6 mois, Crottin de Chavignol, Selle sur Cher, Camembert, Bleu de Bresse, Saint Nectaire, Reblochon, Pont l'évêque*

## **Desserts**

*Tarte fine aux fruits de saison*

*Flan à la vanille Bourbon*

*Oeufs au lait et sa sauce caramel*

*Mousse au chocolat*

**43€ ttc par convive**

# **PLAISIR D'UN SOIR**

## **Entrées**

*Saumon fumé maison*

*Oeuf norvégien (fond d'artichaut, céleri rémoulade, oeuf poché et saumon fumé maison)*

*Pâté croûte foie gras et son mesclun*

*Carpaccio de poisson blanc (selon arrivage), citronnelle et poivre Sichuan*

## **Plats**

*Filet de boeuf en croûte, mille-feuilles de pommes de terre au foie gras*

*Magret de canard au piment d'Espelette, pommes grenailles & fagots de haricots vert*

*Kouloubiac de Saumon, riz basmati parfumé*

## **Fromages affinés**

*Plateau 3 (jusqu'à 10 convives), 5 (de 10 à 25 convives), 7 (+ 25 convives)  
Fromages fermiers :Ossau-Iraty, Brie à la truffe d'été, Comté 6 mois, Crottin de Chavignol, Selle sur Cher, Camembert, Bleu de Bresse, Saint Nectaire, Reblochon, Pont l'évêque*

## **Desserts**

*Pavlova et son coulis de fruits (aux fruits de saison)*

*Royal au chocolat*

*Entremet 100 % pistache ou de saison (A la demande)*

*Paris Brest*

**51€ ttc par convive**