

Menu Seigneurial

(servi pour un minimum de 15 Convives)

Le menu doit être composé à l'identique pour l'ensemble des Convives

Kir au Bourgogne Aligoté & ses Trois canapés de saison

* * *

Pressé de Lapereau à la Rhubarbe, Vinaigrette framboise
Ou Mousseline aux Ecrevisses, Crème légère à la Coriandre
Ou Marbré de Canard confit au Foie Gras

* * *

Faux Filet rôti & Copeaux de Cantal, Sauce au Vin Rouge
Ou Croustillant de Caille forestière, Sauce Genièvre
Ou Filet de Dorade royale, Crème Citron Vert Gingembre

* * *

Croustillant de Chaource & sa Petite Salade
Ou Brie de Meaux et sa Petite Salade

* * *

Douceur aux Parfums du Verger
Ou Omelette Norvégienne Flambée au Grand Marnier
Ou Entremet Mandarine Chocolat, Coulis Abricot

* * *

Café

Les Vins :

Riesling « Wohleber » ou Cheverny « Domaine des Huards »
Château Bel Air Bordeaux AOC ou Bourgueil « Domaine Andebert »
Eaux Minérales

Prix par personne : 58 € ttc

Menu Royal

(servi pour un minimum de 15 Convives)

Le menu doit être composé à l'identique pour l'ensemble des Convives

Crémant d'Alsace & ses Quatre canapés de saison

* * *

Foie Gras de Canard, Pomme Caramélisée et son Cordon au Parfum de Vanille

Ou Feuillantine de Langoustines aux Poireaux, Vinaigrette au Curry

Ou Bavaroise aux Deux Saumons, Pain de Campagne Grillé

* * *

Sorbet du Potager

* * *

Carré de Veau fermier, Crème au Ste-Croix-du-Mont

Ou Risotto de Lotte et Gambas au Corail d'Oursin

Ou Filet de Bœuf, Sauce Poivrade aux Noisettes grillées

* * *

Méli-Mélo de Salades aux Dés de Fourme, Vinaigrette au Porto

Ou Duo de Fromages & sa petite salade

* * *

Dame Blanche aux Brisures de Framboises

Ou Parfait Pêche Sanguine et sa Tuile Dentelle *

Ou Truffé au Chocolat Noir, Anglaise au Cognac

(*) : Dessert servi à l'assiette. Pas de présentation en salle avant le service

* * *

Café

Les Vins :

Petit Chablis « La Chablienne » ou Haut Marin « Sauvignon »

Château la Millerie « Puisseguin Saint Emillion » ou Sancerre Rouge « Domaine Rimbault »

Eaux Minérales

Prix par personne : 75 € ttc

Menu Impérial

(servi pour un minimum de 15 Convives)

Le menu doit être composé à l'identique pour l'ensemble des Convives

Coupe de Champagne

Ou Kir Royal & ses Cinq canapés de saison

* * *

Escabèche de Rouget, Bavarois de Fenouil, Salade de Spaghetti de Légumes

Ou Gambas Tièdes marinées aux Epices, Râpé de Céleri aux Raisins

Ou Foie Gras de Canard confit au Vin rouge & son Pain aux Fruits

* * *

Tarte Fine de St jacques aux Endives Caramélisées, Beurre d'Orange

Ou Raviole de Homard, Sauce Champagne

Ou Soupière de Ris de Veau aux Champignons

* * *

Noisettes d'Agneau en croûte de Parmesan et son Tian de Légumes

Ou Magret de Canard Laqué aux Epices, Fondue de Pleurotes

Ou Médaillon de Veau aux Champignons des Bois, sauce pommes Acidulées

* * *

Trio de Fromages, Salade aux Pignons

Ou Croustillant de Maroilles

* * *

Palette de Gourmandises *

Ou Macaron Pistache, Crème légère aux Fruits du Moment *

Ou Feuilletine Chocolat Noir, Coulis au Pralin

(*) : Dessert servi à l'assiette. Pas de présentation en salle avant le service

* * *

Café

Les Vins :

Chablis La Sereine « La Chablisienne » ou Sancerre Blanc « Domaine Raimbault »

Pessac Léognan « Domaine Chevalier » ou Auxey Duresses « Domaine Labry »

Eaux Minérales

Prix par personne : 92 € ttc