

Menu essai Mariages 2018 uniquement

40€ TTC par personne boissons offertes

Du 15/11/2017 au 31/03/2018

Sur réservation obligatoire

Base 6 personnes

- Crêpe roulée au caviar de tomates et brunoise de légumes
- Ficelle de seigle écorce de citron, beurre ½ sel et saumon fumé
 - Macaron salé artisanal
- Pain Céréale toasté et sa ganache de fourme d'Ambert et Chiffonnade de jambon de pays
 - Mini brochette de thon rouge grillé et mariné soja sésame
 - Une verrine froide du chef
 - Mini corolle de Sainte Maure de Touraine et magret fumé
 - Queue de crevette panée frite minute sauce tartare
- Mini profiterole d'escargots de Bourgogne et son beurre maître d'hôtel



- Trilogie gourmande terre et mer à composer
- Concassé de pétoncles et mousseline de légumes verts, vinaigrette de betteraves
 - Panaché de la mer (filet de sandre, saumon, grosse noix de St Jacques)
sur tatin de légumes confits et coulis safrané
- Calotte de flétan 80 gr poché sur brunoise de légumes croquants, émulsion de fumet
 - Filet de maigre rôti sur peau, tatin d'endives caramélisées
 - Filet de bar cuit à l'unilatéral, sauce au choix



- Noisette d'agneau rôtie et son glacis miel et thym
- Caille désossée farcie au foie gras sauce raisins de Corinthe
- Filet de bœuf (CEE) rôti en tournedos minute, sauce marchand de vin
 - Pavé de veau dans le quasi à la plancha, et sa crème de cèpes
 - Filet de canard mariné abricots romarin
- Fondant de paleron de veau confit dans son jus réduit

Assortiment de légumes variés



Fromage uniquement sur demande



Assiettes gourmandes variées

Le chef se réserve le droit de modifier le contenu du menu en fonction des aléas liés aux approvisionnements

Si toutefois ce menu essai à large choix ne vous convenait pas, vous n'aurez la possibilité de choisir, pour toute la table, qu'un seul plat par catégorie dans la carte mariage 2018.