

NOS COCKTAILS & VINS D'HONNEUR

- **Cocktail N°1** (servi à table) – ●●●●●●●●●●

10€

Kir à la mûre sauvage, olive et mélange salé sucré

- **Cocktail N°2** (servi à table ou en buffet 30 min) – ●●●●●

20€

Un Cocktail maison, parfumé au Grand Marnier, citron vert, Ananas et couvert d'un vin champenois.

- **Cocktail N°3** (servi en buffet et d'une durée de 1 heure) – ●●●●

28€

Apéritifs au choix à discrétion, hors champagne, accompagné de 5 feuilletés variés et mini tartelettes sablés

- **Cocktail N°4** (servi en buffet et d'une durée de 1 heure 30) – ●●●●

31€

Apéritif au choix à discrétion, hors champagne
Accompagné de 5 feuilletés variés et mini tartelettes, cuillère en porcelaine de crème de chou fleur et boutargue, pique de tomate mozzarella au basilic, mini tourte de canard aux pistaches
Verrine de crabe et avocat épicé (4pièces / pers)

- **Cocktail N°5** – ●●●●●●●●●●

37€

Cocktail N°3 tout au Champagne

MENU RECEPTION - Formule Tout Compris

« Salle, Service, Cafés, Mignardises, Vins et Eaux »

ENTREES

- **Assiette Fraîcheur** (Cœur de Saumon Fumé par nos soins, Gaspacho de Petits Poids, Amande torréfié et Espuma Citronnelle) ●●●●●●●●●● 29€
- **Salade des Princes** (1/2 Homard décortiqué, foie gras, saumon fumé et haricots verts à la noisette) ●●●●●●●●●●●●●●●●●●●● 40€
- **Céviché de truite de Mer** au Citron vert aneth et baie rose, crème fouettée à la Boutargue, Asperges Verte ●●●●●●●●●●●●●●●●●●●● 27€
- **Pressé de Canard Confit**, aux écrevisses crème légère à la Moutarde de Meaux 24€
- **Cassolette Noix de St. Jacques et Coquillage** sur une crème de Poireaux ●●● 31€
- **Foie Gras de Canard** parfumé aux vieux Sauternes et Cognac, chutney exotique 30€
- **La Belle Assiette Gourmande de l'Auberge** (foie gras, nougat de volaille, asperges, cannelloni de saumon et crabe) ●●●●●●●●●●●●●●●●●●●● 29€
- **Terrine de Turbotin aux petits légumes**, crevettes rose décortiquées sauce poisson 25€

PLATS

- **Dorade Royale**, tombée d'épinards frais & petits légumes parfumés d'herbes ●● 31€
- **Tronçon de Saumon Nordique** cuit à la peau, beurre battu citronné ●●●● 25€
- **Le Meilleure du Pintadeau cuisiné en cocotte**, farce fine aux morilles, Gâteau de Pomme de Terre, fagot d'haricots verts au lard paysan ●●●●●●●●●● 30€
- **Canard Landais en Deux Cuissons**, réduction au vinaigre de Framboises et son chutney d'oignons et de betterave ●●●●●●●●●●●●●●●●●●●●●●●●●● 30€
- **La Souris d'Agneau mijoté 7 heures**, préparé dans un farci d'aubergine, réduction au Thym et Romarin ●●●●●●●●●●●●●●●●●●●●●●●●●●●●●●●● 31€
- **Filet de Bœuf Charolais cuit dans un feuilletage**, garniture de saison ●●●● 41€
- **Paleron de Jeune Veau juste grillé** et cuit basse température dans son jus, fine purée de carotte des sables et pêle-mêle de mini légumes ●●●●●●●● 29€
- **Le Bel Assortiment de Poissons** choisis au chablis, Risotto à la tomate ●●●●●●●●●● 38€

