

# MENU RÉCEPTION

## ENTRÉES

Velouté de potimarron à la citronnelle, île flottante au magret de canard fumé et affiné.

Tournedos de céleri-rave, carré frais pané au pain d'épices, oeufs d'Avruga, pesto de cresson, noisettes.

Gambas aux épices rôties, guacamole, croquants de betterave crue, salade d'herbes.

Foie gras de canard parfumé au poivre de Cubèbe, chutney de pommes au vinaigre balsamique blanc et sa gelée au vinaigre de cidre.

Noix de Saint Jacques, risotto de petit épeautre au citron, crémeux de topinambours, copeaux de mimolette.

Filet de boeuf gravlax, petits légumes d'hiver façon pickles.  
(Pour 50 personnes maximum)

## PLATS

### Poisson

Aiguillettes de Saint-Pierre snackées aux épices, endives caramélisées à l'orange, riz vénéré.

Dos de sandre rôti, sauce vin rouge, barigoule aux légumes racines, échalotes confites, cébettes.

Filet de bar en viennoise de chorizo, condiment carottes à l'orientale et son jus corsé au serpolet.

### Viande

Suprême de volaille jaune rôti au beurre de thym, coings et crosnes rôtis, velours de betterave.

Pavé de quasi de veau aux girolles anisées et châtaignes, mousseline de pommes de terre, chips de légumes et jus crosé.

Râble de lapin farci, poêlée de lentins de chêne (shiitake), churros à la Bresaola et piquillos.

## DESSERTS

Le potimarron, agrumes et chocolat.

L'extra pomme, cidre et cannelle.

Le chocolat, passion et épices douces.  
(Sans gluten)

L'ananas, avocat et mousse givrée.  
(Sans gluten et sans lactose)

La sphère chocolat et noix de coco.

La salade de fruits d'ailleurs aux baies de la passion.  
(Pour 50 personnes maximum)