

MENU RÉCEPTION

ENTRÉES

Tarte fine de champignons, œuf mollet et coulis d'herbes.
Crème de topinambour aux noisettes, pleurotes et jambon ibérique Duroc de Batallé.
Petits légumes de saison au caviar d'aubergine fumé et vinaigrette à la truffe.
Foie gras poêlé et champignons des bois au jus réduit à la truffe.
Velouté et copeaux de châtaigne à la muscade, germes de légumes et baguettine.
Raviole de champignons, fondue de poireaux, crème de morilles et chips de topinambours.

PLATS

Poissons

Dos de bar, artichauts poivrade en barigoule, lit d'épinards et jus relevé.
Noix de Saint-Jacques snackées, mousseline de butternut, petits légumes et châtaignes au jus.
Risotto aux citrons confits, gambas poêlées, émulsion pousses d'épinards, ail.

Viandes

Médaille de veau en viennoise d'herbes, pommes grenailles et endives braisées, jus corsé.
Joue de bœuf confite à la bordelaise, mousseline de panais et mini-légumes.
Suprême de volaille rôti, pommes Anna et concassé de tomates, jus de volaille.

DESSERTS

« Poire Belle Hélène » en coque de chocolat, compotée de poire à la cardamome, crumble et glace sarrasin, mousse légère à la vanille, sauce chocolat chaude.

Salade d'agrumes et Granny marinées au poivre de Timut, sorbet cactus en coque de meringue sur gelée pomme vanille au vinaigre de cidre. (40 pax max)

Carré breton, poire en deux textures, crème vanille et tour de poivre des Gorilles.

Profiteroles sans gluten : ganache montée chocolat 65%, chantilly Tonka, glace pistache et sauce chocolat chaud.

Mont blanc cassis marron.

Tartelette pomme, verveine et citron vert.