

MENU RÉCEPTION

ENTRÉES

Foie gras de canard en terrine, compotée de cerises, purée de coriandre et tuile de fruits secs salé

Gelée de melon charentais, billes de pastèque, melon jaune et vert, sphères de balsamique, pignons de pin torréfiés et coulis de riquette

Trio de tomates et crème de burrata, crumble de basilic et pesto de céleri branche

PLATS

Poisson

Pavé de lieu jaune poêlé, courgettes jaunes et vertes à la marjolaine, fleur farcie à la tapenade d'olives de Kalamata

Aiguillettes de saumon sur lit de fenouil, asperges vertes et blanches, sauce vin jaune, avruga

Viande

Magret de canard et condiment de figue vinaigré, bouchons de pommes de terre confites

Suprême de volaille jaune des Landes, crème de champignons, tagliatelles à l'artichaut

DESSERTS

Tartelettes crème de cerise et insert groseille

Mangue en vermicelles, jus de framboise au poivre de Kampot, toast sucré

Entremets chocolat et estragon, caramel tendre à l'estragon

Parfait pêche, coeur parfumé au balsamique et au piment d'Espelette