

## Menu Gala 50 €

Hors boissons

Nougat de foie gras de canard mi-cuit fine pousse.

Crabe au curry et combawa, légumes et jus à la grecque.

Côtelette de saumon fumé, condiment iodé, pomme Roosvald, crème acidulé.

Bisque de homard, royal et salpicon.

Nem d'aubergine au chèvre frais, gambas rôti et caviar d'aubergine.

Millefeuille d'asperge et Saint-Jacques pochées vinaigrette des bois.



Filet de Bar cuit sur peau, macaronade de crème de crustacé.

Lotte, gambas, daurade, en bouillabaisse, pommes fondantes crémolata.

Nage de Saint-Jacques, beurre monté, petits légumes.

Filet de Bœuf Viùlington, légumes sautés, crème de morilles.

Double côte d'agneau gratinée bourgeoise, finger feuilleté de légumes.

Suprême de volaille pochée, légumes de pot au feu, sauce poulette à la truffe de Chine.



Blanc manger coco, ananas, coque de macaron...pétale de rose.

Tout simplement...champagne rosé, sorbet framboise, framboise.

Jet 27, chocolat, fruit rouge, sorbet fraise...version le parfait.

Fontaine chocolat : fruits, bonbon, chouquette (minimum 30 personnes).

Financier vanille, chocolat, framboise, passion, banane...

Vol au vent de fruit de saison, glace vanille bourbon.

**Vous pouvez composer votre menu « Entrée Plat Dessert »  
Menu unique pour l'ensemble du groupe**