



Rubis

Entrées au choix :

Brochette de Saint-Jacques, sur une fondue de poireaux aux amandes grillées

Ou

Carpaccio de Daurade royale en vinaigrette passion

Ou

Foie gras de Canard mi-cuit, chutney pomme/figue, toasts de pain d'épices

Ou

Risotto à la Julienne de Morilles, quelques Cèpes et viande des Grisons

Ou

Parmentier de Gambas au sabayon doré et œufs de Saumon

Plats au choix :

Joue de Lotte, mousseline de carottes à la vanille, beurre citron vert

Ou

Tournedos de filet de Bœuf rôti, galette pomme céleri, réduction de Porto rouge

Ou

Carré de Veau poêlé, cocotte de fèves et petits oignons, jus à l'estragon

Ou

Filet de Caille juste saisis, émulsion de Foie Gras, pomme surprise

Ou

Filet de Bar cuit sur peau, barigoule de fenouil, émulsion de coquillages

Plateau du Maître Fromager

Desserts au choix :

Biscuit coulant au Chocolat extra bitter, coulis et sorbet framboise

Ou

Assiette gourmande de notre chef pâtissier
(assortiment de petits desserts et glace)

Ou

Feuillantine de fruits rôtis, crème d'amande à l'orange confite

Ou

Déclinaison autour de la Poire (marinée, en sorbet, tarte)

Ou

Soufflé glacé au Grand-Marnier, coulis d'orange

Café

Eau Minérale & Vin inclus
(sur la base d'une bouteille pour 4 personnes)

Toutes nos viandes bovines sont d'origine française
Taxes et service compris

Choix unique pour l'ensemble des participants