

Les menus



Menu 1

Entrées froides :

Tatin de légumes de légumes
Velouté de lentilles et jambon grillé
Terrine de lapin, parfumé au cognac

Plats :

Paleron de bœuf braisé au fronsac
Dos de cabillaud sauce crème citron/échalotte
Ballotine de poulet farce aux petits légumes

Accompagnements :

Flan de pommes de terre et duo de courgettes
Risotto aux petits légumes
Gratin de pommes de terre/flan de ratatouille

Desserts :

Tiramisu café et chocolat
Tartelettes aux fruits de saison
Tartes tatin aux pommes caramélisées et crème fouettée
Charlotte poire chocolat

Assiette de mignardises : mini moelleux chocolat, tartelettes citron, mini financier, verrine de riz au lait vanille

Menu 2

Entrées froides :

Crème de courges aux châtaignes, chips de lard grillé et son feuilleté
Terrine de lieu noir crevettes flambées et pointes d'asperges et crème citronnée

Entrées chaudes :

Tarte fine de légumes de saison et filet de rouget, coulis de tomates confites
Cassolette de fruit de mer, cabillaud et noix de Saint-Jacques

Plats :

Epaule de veau farce aux légumes confit
Suprême de pintade sauce forestière
Médaille de poulet fermier sauce Menetou salon
Pavé de saumon aux épices douces
Médaille de canard aux 3 poivres

Accompagnements :

Gratin de pommes de terre cuit à la crème et mélange champignon forestier
Ecrasé de pommes de terre au piment d'Espelette et julienne de carottes à l'orange
Polenta safrané et flan de Haricot verts aux graines

Desserts :

Fraisier
Entremet chocolat
Dôme mascarpone et pommes caramélisées

Menu 3

Entrées froides :

Crèmeux d'asperges et écrevisses flambées
Foie gras maison confit de figues et toast brioché
Entremet au saumon cuit et fumé, perles citron
Compression d'effiloché de canard, crème d'artichaud et tomates confites

Plats :

Corolle de sole aux saint Jacques et fumé de homard
Magret de canard au miel et à l'orange
Filet de bœuf sauce fromagère ou sauce foie gras
Mignon de veau aux morilles
Roulade d'épaule d'agneau confite et son jus corsé

Accompagnements :

Mille-feuille de pommes de terre en feuille de brick lardé et ses tomates confites aux herbes
Duchesse de patate douce et sa rosace de courgettes aux 5 baies
Risotto aux morilles et parmesan et brochettes de légumes confites

Desserts :

Buffet de dessert ou assiette de mignardise