

Menu

Assiette amuse bouche

Toast au saumon fumé et scampi, raifort à l'ail des ours sur pain Suédois
Toast au houmous et tomate séchée sur pain complet
Toast au chorizo, basilic, goutte de poivron sur pain focaccia
Wrap de saumon fumé et de saumon cuit, pointe de raifort et citron yuzu
Mini moelleux au basilic, crème de tomate à l'ail des ours
Brochette de Kefta accompagnée d'une sauce à la menthe

Entrée

Tatin de Foie gras de canard au Porto avec sa mangue aux épices de Noël
Emulsion de betterave à la framboise

Plat

Caille farcie parfumée à la truffe et ses garnitures
Réduction de jus de viande au Crémant légèrement crémée
Gratin de pommes de terre et de patates douces
Trilogie de légumes poêlées (carotte, panet, celeri branche)
Tomate émondée

Fromage

Assortiment de 3 fromages sur assiette
Brie - Comté - Munster
Raisin - Cumin
Salade verte - Vinaigrette au cumin

Dessert

Mousse pralinée aux éclats de noisettes et
fruits rouges sur son finger de brownie
Coulis de fruits rouges

Soupe à l'oignon et ses accompagnements
Crêtons et gruyère

Nous vous proposons,
Un menu exceptionnel, cuisiné, livré, par notre traiteur .