

# « Les Terroirs de France »

*avec mise à disposition de notre salle de réception ou dans une salle de votre choix*

## Les Boissons du client ou nos cocktails maison (voir page 2)

Accompagnés de :

### Les Entrées

*1 au choix*

- Timbale de légumes aux écrevisses, coulis de tomates
- Mousseron de canard et sa brioche, petite salade au vinaigre balsamique
- Duo de lapin aux noisettes et rillons maison sur salade croquante, vinaigre à l'échalote
- Terrine maison de canard aux pistaches
- Aspic de sole aux crevettes et champignons
- Terrine maison de pigeon ramier aux noisettes et raisins de Corinthe
- Chiffonnade de gésiers et foies confits flambés au cognac, salade frisée et raisin blanc
- Salade Tourangelle aux rillons, chèvre chaud et lardons au vinaigre de cidre
- Saumon en Bellevue maison, sur sa rosace de betterave et courgette
- Coquille Saint-Jacques à l'américaine
- Aiguillettes de canard fumé, rillons maison et asperges vertes sur lit de salade au vinaigre de framboise

### Les Plats

*1 au choix*

- Bouchées à la Reine aux fruits de mer ou Duchesse (volailles, champignons...)
- La Potée tourangelle
- Coq au vin ou à la bière
- Epaule d'agneau farcie, ail en chemise
- Gigot d'agneau rôti
- Cassoulet du Languedoc
- Escalope de veau farcie aux champignons
- Palette de porc aux lentilles
- Bœuf braisé aux olives
- Andouillettes aux morilles
- Sauté de veau aux oignons grelots, champignons et vin de Chinon
- Cuisse de canette aux pommes
- Carré de porc aux pruneaux
- Cuisse de pintade au chou
- Dodine de volaille aux gambas, émulsion de jus de cuisson à l'huile d'olive
- Râble de lapin, sauce au thym

.../...

# « Les Terroirs de France »

## Les Plats (suite)

Sauté de canard au poivre vert , gratin dauphinois ou pommes à l'anglaise  
Cuisse de dinde confite, pommes boulangère  
Haut de cuisse de volaille farcie aux champignons noirs  
Cailles aux raisins  
Paupiette de veau  
Rôti de biche aux pleurotes  
Fricassée de volaille aux citrons confits  
Blanquette de veau à l'ancienne  
Cœur de rumsteak, sauce périgourdine  
Carré d'agneau au roquefort  
Noix de veau à la crème de pleurotes  
Filet Mignon de porc au caramel  
Filet de Porc au vin de Chinon  
Dos de saumon rôti sur sa peau  
Millefeuille de saumon à la Florentine  
Filet de Hoki à la créole  
Matelote de lotte au cabernet  
Filet de Merlu à la Bourguignonne  
Filet de Lingue à l'Hollandaise  
Filet de Dorade à la méditerranéenne  
Filet de Panga sauce soja  
Filet de Colin à la Normande

## Le Trou Tourangeau ou Normand

Sorbet poire ou pomme verte (suppl.) (alcool du client)

## Les Fromages

Duo de fromages et sa petite salade à l'huile de noix

## Les Desserts

Le délice chocolat-carambar, crème anglaise  
Le Fraisier ou Le Framboisier ou Le Groseille  
Le chocorange, coulis d'orange  
Le gâteau des îles grenadines aux fruits exotiques  
Le régal chocolat aux poires  
La marquise au chocolat ou la forêt noire  
Blanc-manger au coulis de fruits rouges et menthe fraîche  
Omelette flambée Norvégienne ou Omelette flambée des îles  
Le délicat chocolat blanc en habit de framboise  
Charlotte aux poires et coulis de fruits rouges ou le Poirier  
Miroir aux fruits – citron ou orange ou cassis  
Pièce montée en croquembouche 3 choux et sa nougatine (suppl.)  
Le panier de 50 macarons aux saveurs assorties (suppl.)  
Le Savarin et mirepoix de fruits frais au sirop  
La Tulipe de 3 sorbets

## Pain & Café