

« 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