

« La Feuille d'Argent »

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

**3 feuilletés chauds Maison - 2 brochettes gourmandes - 2 canapés
froids**

2 verrines - 1 légumes crus en bâtonnet et ses sauces

Et

Le Menu du Grand Soir

Les Entrées

au choix

Foie gras de canard maison sur lit de mesclun et champignons frais, vinaigre balsamique

Tartare de poissons des îles dans sa feuille de saumon fumé, petite crème acidulée

Marbré de foie gras aux artichauts, petite salade à l'huile de noisettes

Salade gourmande de gambas décortiquées aux agrumes et avocat

Terrine de foie gras de canard maison, confiture d'oignons et pain brioché

Les Poissons

au choix

Timbaline de crustacés sur fondant de légumes en millefeuille

Brochette de Saint-Jacques et saumon fumé, petite sauce crémée au citron

Blanquette de lotte et écrevisses aux petits légumes

Duo de Sandre et de Perche au beurre d'orange, timbale de riz sauvage

Trou Tourangeau ou de votre choix

Sorbet poire ou pomme verte ou mandarine (alcool du client)

Les Plats

au choix

Suprême de pintade au vin de Chinon et petites épices, Gratin Sarladais

Jarret de veau aux langoustines, légumes tournés

Magret de canard au miel d'acacia, Gratin Dauphinois

Cœur de selle d'agneau rôtie aux aromates, tian de légumes frais

Filet de bœuf, sauce au poivre de Setchouan, poêlée de champignons des bois

Filet de veau cuit dans son jus, poêlée de champignons des bois

Les Fromages

Trilogie des fromages de France sur assiette, Petite salade à l'huile d'olive

Le Buffet de Desserts

2 au choix

Profiteroles de fraises, au coulis de citron

Fondant de chocolat crème légère au café

Soufflé glacé à la fraise et mirepoix de fruits à la menthe fraîche

Savarin au fruit frais et crème citronnée

Pièce montée en croquembouche 3 choux et sa nougatine

Le panier de 50 macarons maison aux saveurs assorties

Cascade de fruits frais de saison et contre saison (suppl.)

invité au Dessert (suppl.)

Pain & Café