

« La Table Gourmande »

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

Les Boissons du client

accompagnées de 10 pièces

Les Feuilletés chauds Maison (3 pièces/pers)

Les brochettes gourmandes (2 pièces/pers)

Les canapés froids (2 pièces/pers)

Les verrines salées (2 pièces/pers),

Les légumes crus en bâtonnet et ses sauces (1 pièce/pers)

et

Les Entrées

au choix

Salade de mesclun et champignons émincés, foie gras maison, vinaigre balsamique
Balluchon de saumon fumé au tartare des mers, émincé de fond d'artichaut, crème acidulée

Timbale de Tourteau et Noix de Saint-Jacques au caviar d'aubergine, tomates confites
Terrine de foie gras de canard maison, confiture d'oignons et pain brioché
Salade gourmande de gambas décortiquées aux agrumes et avocat

Trou Tourangeau ou de votre choix

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

Les Plats

au choix

Filet de bœuf, sauce au poivre de Setchouan, poêlée de champignons des bois
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 veau cuit dans son jus, poêlée de champignons des bois
Agneau entier rôti et farci maison aux aromates
Cochon de lait grillé et farci maison

Les Fromages

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

Les Desserts

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 (suppl.)
Cascade de fruits frais de saison et contre saison (suppl.)
invité au Dessert (suppl.)

Pain & Café