

# « 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