

« La Rose des Prés »

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

Les Feuilletés chauds Maison - 4 pièces/pers **Les canapés froids - 4 pièces/pers**

Les Entrées au choix

Foie gras de canard maison sur lit de mesclun et champignons frais, 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
Chiffonnade de gésiers et foies confits, petits lardons et œuf de caille, vinaigre de framboise

Salade de fonds d'artichaut aux écrevisses, asperges vertes et petite julienne, vinaigre de Xérès

Salade Tourangelles aux rillons maison, filet de canard fumé et asperges vertes

Les Poissons au choix

Noix de St Jacques à l'américaine ou Brochettes de Saint-Jacques, sauce safranée

Filet de poisson blanc farci aux queues d'écrevisses et champignons noirs

Mousseline de filet de sole aux crevettes

Cassolette de poisson & crustacés, à la méditerranéenne

Millefeuille de saumon à la florentine

Brochette de gambas décortiquées, sauce curcuma et petite timbale de riz sauvage

Trou Tourangeau ou Normand

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

Les Plats au choix

Magret de canard au vinaigre de xérès, gratin Dauphinois

Piccata de veau braisé aux légumes et romarin

Filet mignon de porc rôti, sauce genièvre, gratin sarladais

Dodine de volaille aux gambas, émulsion de jus de cuisson à l'huile d'olive

Jeune agneau farcie aux pleurotes, sauce à la crème d'estragon

Haut de cuisse de volaille farcie aux girolles, sauce à l'armagnac

Les Fromages

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

Les Desserts au choix

Le délice chocolat-carambar, crème anglaise

La farandole des fruits rouges : Le Fraisier ou Le Framboisier ou Le Groseilleur

Le chocorange, coulis d'orange sanguine

Le gâteau des grenadines mousse exotique aux fruits des îles

Le régal de chocolat aux poires

La Marquise au chocolat ou La Forêt noire

Le délicat chocolat blanc en habit de framboise

Le Poirier ou La Charlotte aux poires et coulis de fruits rouges

Miroir aux fruits – citron ou orange ou cassis

Pièce montée en croquembouche 3 choux et sa nougatine (suppl.)

Le panier de 50 macarons maison aux saveurs assorties (suppl.)

Buffet de 2 Desserts au choix (suppl.)

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

invité au Dessert uniquement (suppl.)

Pain & Café