

Menu gastronomique de 6 services

MISES EN BOUCHE

Mini-croustade de Camembert, oignons caramélisés à l'oriental et noix de pins

Coquillettes de foie gras au torchon, gelée de coing

Mini-tartelette d'escargots à la Bourguignonne

ENTRÉE

Pétoncles poêlés, beurre aux agrumes et échalotes frites, verdure et émulsion au citron

OU Crème brûlée au foie gras, poire, lavande et huile de truffe

OU Salade tiède confit de canard à la mode de Nice, glace de veau et salade de mâches, émulsion aux herbes salées

TROU NORMAND

Sorbet à la poire et vin de glace

OU sorbet au citron, ananas et gingembre et salade d'orange à la marocaine

PLAT DE RÉSISTANCE

Magret de canard de Barbarie, sauce classique glacée à l'orange, gratin dauphinois à la Normande en duo de pommes de terre, haricots extra-fins bonbons d'ail et carottes caramel au miel

OU

Pavé de saumon de l'Atlantique au citron confit et aux tomates séchées, beurre blanc au gingembre, quinoa aux échalotes frites, haricots extra-fins bonbons d'ail et carottes caramel au miel

OU

Filet mignon gratiné au foie gras, sauce au Cognac et aux poivres, gratin dauphinois à la Normande en duo de pommes de terre, haricots extra-fins bonbons d'ail et carottes caramel au miel

DÉGUSTATION DE FROMAGES FINS (Assiette individuelle)

Sélection de trois fromages du moment, fruits confits, boules de miel (petits beignets), noix pralinées à l'érable (maison), confiture et gelée de fruits, poire d'Asie et croûtons à l'huile de noix

SURPRISE GOURMANDE POUR LES AMATEURS DE FOIE GRAS

Cassolette de perle de foie gras aux figues caramélisées

DESSERT DIVIN

Gâteau Gourmand Hymne à la Joie

Génoise à la vanille de Madagascar, glaçage onctueux Moka, décoration de CHOCO-BIJOUX servi avec une sauce délicieuse au sucre à la crème d'antan

Petites boîtes de CHOCO-BIJOUX pour vos convives et album de piano de la chef!