

# Le Menu Cocktail N°2

Cocktail (à choisir ensemble), kir maison, vin, bière, jus de fruits local (3 verres par personne)

Buffet servi debout (15 pièces par personnes)

Les amuses bouches sont composés de verrines, toasts, brochettes variées et de saison chauds et froids,

Animation Brasero au feu de bois devant vous (sur terrasse uniquement)

Mise en bouche servi assis (1 choix pour toute la table)

Tartare de bar, pomme Granny Smith et gingembre confit

Ou

Milles feuilles de foie gras, mangue et pain d'épices

Ou

Panna Cotta de parmesan, espuma de tomate

Plat chaud servi assis (2 choix pour toute la table)

Magret de canard en marinade Teriyaki, roulé de légumes croquants, sauce larme du tigre

Ou

Filet de bar en crumble d'ail, crème de whisky et risotto crémeux

Ou

Carré de veau en rôtisserie douce, jus aux morilles, pommes de terre sautées au romarin

Ou

Dos de cabillaud rôti aux agrumes, poêlée de petits légumes, émulsion safranée et oeuf de truite

Ou

Côte de boeuf race à viande cuite au brasero, pommes de terre grenailles et légumes du moment (sup 5 euros)

Fromages (sup 5 €)

voir suggestion du moment

Desserts

Choix dans la carte

Ou

Gâteau d'anniversaire :

Royal chocolat ou framboisier servi avec une assiette gourmande

Une bouteille de vin pour trois personnes (à définir ensemble)

Une boisson chaude (café, thé ou infusion)

72,00€ TTC

