

# Propositions de menus

*Ces propositions de menus ont été composées dans un souci d'équilibre à titre d'exemple. Les différents plats sont interchangeables et les prix seront adaptés en fonction. Choix de menu identique pour tous les convives.*

## Menu à 42 € \*

Salade en souvenir de Provence  
aux copeaux de jambon cru et vieux Parmesan  
ou  
Millefeuille de bœuf du terroir en terrine aux légumes printaniers  
Bouquet de mâche, sauce au raifort  
ou  
Parfait de saumon fumé, sauce à l'aneth  
pain toasté

\*\*\*

Suprême de volaille fermière aux senteurs d'origan frais  
Pommes grenailles confites  
Poêlée de légumes  
ou  
Râble de lapin désossé et farci, jus de cidre  
Fondant dauphinois  
Bottillon d'haricots verts  
ou  
Viennoise de truite à la duxelles de champignons, sauce au Riesling  
Duchesse de pommes de terre  
Julienne de légumes

\*\*\*

Palette de glaces et sorbet maison  
tuile aux amandes  
ou  
Moelleux au chocolat et sa boule de glace vanille  
ou  
Crèmeux au fromage blanc citronné  
et sa compote de pêche et vanille

\*Le choix du menu doit être identique pour l'ensemble des convives.

Menu à 48 €\*

Brochette de scampi marinés  
salade de légumes croquants aux vermicelles  
ou  
Carpaccio de bœuf à l'huile d'olive vierge et tomates confites  
Copeaux de parmesan  
ou  
Saumon d'Islande coupé en tartare  
salade à la vinaigrette de tomates aux agrumes

\*\*\*

Filet de Dorade Royale poêlée à l'huile d'olive  
Risotto aux tomates confites  
ou  
Médailillon de porc bardé au lard fumé, jus légèrement moutardé  
Pomme St Florentin  
Carottes glacées  
ou  
Filet de canette rôti aux épices  
Gratin dauphinois  
Chicon braisé

\*\*\*

Parfait Fine France aux amandes grillées  
ou  
Vacherin glacé vanille – fraise sur un biscuit meringué à la noix de coco  
ou  
Carpaccio d'ananas frais aux zestes d'oranges et  
sorbet fruit de la passion

\*Le choix du menu doit être identique pour l'ensemble des convives.

### Menu à 54 €

Tarte fine de tomates confites façon pissaladière au Rouget Dakar saisi à l'huile d'olive  
quelques feuilles du moment au vinaigre de Xérès

\*\*\*

Carré de veau au jus de sauge bleu  
Pommes Suzette  
Poêlée de légumes

\*\*\*

Glace à la vanille de Bourbon aux fruits rouges (en saison)

### Menu 62 €

Consommé Colbert

\*\*\*

Filet de bar rôti, beurre blanc à la ciboulette  
fondue de poireaux

\*\*\*

Carré d'agneau en croûte d'herbes  
Gratin dauphinois  
Tomates grappe confites  
Bottillon d'haricots verts

\*\*\*

Nougat glacé aux fruits confits

### Menu à 72 €

Terrine d'asperges et magret de canard fumé  
sauce condimentée aux herbes fraîches

\*\*\*

Dos d'Aiglefin poché en émulsion de curcuma  
Jeunes légumes sautés à cru

\*\*\*

Moelleux de pintade et foie gras  
Pommes de terre darphin et sa chantilly aux herbes fraîches  
Poêlée de légumes verts

\*\*\*

Tartelette croquante aux fruits rouges  
coulis légèrement parfumé au basilic et sorbet au citron

### Menu à 76 €

Tartare de thon rouge au coulis exotique et copeaux de parmesan  
feuilles de salade assaisonnées à l'huile d'olive citronnée

\*\*\*

Dos de cabillaud à la tapenade d'olives noires  
julienne de légumes, coulis de tomates à l'huile d'olive

\*\*\*

Sorbet au marc de Champagne

\*\*\*

Filet de bœuf saisi au romarin

Pommes paillardon

Poêlée de légumes

\*\*\*

Velours de cœur rouge au fondant de chocolat blanc - vanille  
coulis de framboises

### Menu à 78 €

Carpaccio de St Jacques et saumon  
aux petites pousses d'épinards

\*\*\*

Médaille de lotte en nage de cresson  
sur un lit de risotto d'agrumes

\*\*\*

Sorbet au melon

\*\*\*

Grenadin de veau cuit au sautoir en chapelure de champignons  
Pommes fondantes

\*\*\*

Entremet aux trois chocolats et son lait d'amandes douces