



LE COCKTAIL

Profiteroles crème de saumon,
Trio de caviar de légumes confits,
Foie gras terrine sur pain d'épices toasté,
Blinis saumon fumé et crème de ciboulette,
Tartare de daurade au citron vert et aneth,
Samossa de volailles aux épices douces,
Wrap de légumes, Philadelphia et coriandre,
Asperges vertes et jambon crus,
Aspic de bœuf en gelée chantilly au raifort,
Minis brochettes de coquilles Saint-Jacques et champignons,

LE DÎNER



LES ENTRÉES

Croustillant de fruits de mer au Noilly fraîcheur d'herbes
(Coques, moules, crevettes, pétoncles, praires et champignons)

Duo de saumon frais et saumon fumé, crème d'oursin

Duo de foie gras et asperges vertes en terrine, confiture d'oignons doux et pain grillé

Ballotine de poisson, crème d'avocat et salade de pamplemousse rose



LES PLATS

Filet de bœuf en croute, sauce périgourdine, échalote rôtie,
pomme darphin et soufflé de brocolis

Suprême de volaille farci, crème aux morilles, risotto parmesan

Grenadin de veau provençal, artichaut, tomates confites, olives noires et vertes,
tagliatelles fraîches, huile d'olive et basilic



LES DOUCEURS

Sorbet citron vodka basilic en avant dessert

Pièce montée classique (chou et nougatine)