

Proposition de plats pour des Menus de Banquets

La diversité ne servant pas la qualité, toutes les préparations sont servies à partir de 10 personnes

€ 39.50

Terrine Fermière aux Avelines Saint-Nicolas
Echiquier de Saumon et Raifort
Crème de Petits Pois aux Croûtons
Consommé de Queue de Bœuf
€ 9.50

Sorbet Mirabelle arrosé
Poire Williams – Citron-Vodka (Colonel)

Suprême de Pintadeau Poêlé Vigneronne
Filet de Flétan au Riesling, Petits Légumes
Mignon de Porcelet Sce Bordelaise
Crêpe de Légumes (végétarien)
€ 20

Mousseux Chocolat Blanc et Fruits des Bois
Marbré de Sorbets et Fruits Frais
Crème Brûlée Bergamotte
€ 10

Options :

Assiette Fromages € 7
Chavignol ou autre chaud € 8
Chariot Fromages € 10

A l'aube :

Soupe à l'Oignon € 9
Buffet de Jambons et Salades € 14
Pains briochés garnis € 9

€ 43

Carpaccio de Saumon et son Tartare
Aspic de Paleron de Bœuf
et Foie Gras aux Petits Légumes
Aumônière du Pêcheur
€ 12

Sorbet

Noix de Veau Rôtie Forestière
Cuisson de Porcelet Rôti au Miel
Suprême de Dos de Cabillaud à l'Oseille
Gigot d' Agneau à l'Ail Confit
Civet de Chevreuil Saint Hubert (S)
€ 21

Nougat Glacé Fruits Confits Grand Marnier
Passion Mangue Ananas, Coulis Rouge
Tarte Chocolat, Orange Caramélisée
€ 10

S = Saison
F = Froid

€ 59

Petite Salade Gourmande Lohengrin
Effeillée de Homard au Beurre Orange
Ballottine Poularde d'Alsace au Foie Gras
La Terrine de Sole et Scampis aux Agrumes
Le Feuilleté de Cailles
€ 14

Pavé de Saumon Rôti en Peau
Filet de Loup, Fenouil à l'Anis
Pavé de Brochet au Four au Riesling
Fricassée de Scampis Sce Empereurs
€ 15 en entrée, € 13 en 2^e entrée
ou € 22 en plat principal

Sorbet Champagne arrosé au Vieux Marc

Magret de Canard Rôti, Sce Aigre Douce
Carré d' Agneau Roulé en Rognonnade
Cuisson de Marcassin au Genièvre (S)
€ 22

Tiramisu Café en Coque de Chocolat
Verrine Crème Chocolat, Caramel au Beurre
Salé et Cacahuètes Grillées
Trilogie du Pâtissier
€ 10

€ 69

Foie Gras de Canard Gewürztraminer
Variation de Homard Lohengrin (+3€)
Risotto de Scampis
et Velouté de Pois Gourmands
Assiette de Douceurs dans tous ses Etats
Marbré de Foie Gras et Langouste
€ 17

Cassolette Dieppoise
Feuilleté de Soles Champenoise (+3€)
Cocotte de St Jacques au Crémant (+3€)
Poêlée de Scampis, Risotto Safrané
€ 18 en entrée, € 16 en 2^e entrée
et € 26 en plat principal

Emulsion au Crémant

Filet de Limousin à la Broche Deux Sauces
Mignon de Veau Façon Orloff aux Morilles
Brochette de Suprême de Caille,
Crème au Foie Gras
Mignon de Biche aux Airelles (S)
€ 24

Assiette Gourmande Lohengrin
Coque Chocolat Glace Chartreuse
Vacherin Glacé
€ 12