

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 Saint-Nicolas aux Avelines
Echiquier de Saumon et Raifort
Crème Saison aux Croûtons (V)
Salade d'Endives au Roquefort (V)
Consommé de Bœuf, Petits Légumes
9.50

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

Suprême de Poulet Jaune, Aigre Douce
Mignon de Porc Dijonnaise
Filet de Truite au Riesling
20

Marbré de Sorbet et Fruits Frais
Crème Brûlée Bergamote
Tarte Fine aux Pommes Glace Bourbon
10

Options :

Assiette Fromages 3 sortes 8
Chavignol ou autre chaud 10
Chariot Fromages 15

A l'aube :

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

45

Carpaccio de Saumon et Tartare
Hure de Bœuf en Gelée et Foie Gras
Aumônière du Pêcheur Homardine
Assiette Marayeur, Trois Purées (+3.-)
12

Sorbet

Noix de Veau Rôtie Forestière
Suprême de Cabillaud au Pesto de Basilic
Gigot d'Agneau à l'Ail Confite
Civet de Biche St Hubert (S)
22

Nougat Glacé Fruits Confits Grand Marnier
Finger Chocolat Passion
L'Assiette de Fruits de Saison
(parfait-Verrine-Entremet)
11

S = Saison
V = Végétarien

60

La Petite Salade Gourmande Lohengrin
Pâté en Croûte, Confiture d'Oignons
Feuilleté d'Asperges Mousseline (S)
Homard au Beurre d'Orange (+ 5,-)
Salade de Filet Rouget, Pignons de Pins
14

Pavé de Saumon Rôti à l'Unilatérale
Pavé de Brochet au Four au Riesling
Fricassée de Scampis, Empereur
Filet de Dorade Provençale
Lasagne aux Epinards (V)
Aumônière de Légumes Aigre Douce (V)
15 en entrée, 13 en 2^e entrée
ou 22 en plat principal

Sorbet Champagne arrosé au Vieux Marc

Magret de Canard Rôti au Gingembre
Carré d'Agneau Roulé, Jus au Thym
Rable de Lièvre au Genièvre (S)
23

Tiramisu Café en Coque de Chocolat
Verrine Fruits Rouges, Crumble Choco Blc
Farandole du Pâtissier
Parfait Glacé Noisette, Beurre Salé
10

71

Foie Gras de Canard au Gewurztraminer
Marbré de Foie Gras, Orange et Chocolat
Variation de Homard Lohengrin (+3.-)
(bisque-aumônière-en belle vue)
Assiette de Douceurs Chaud et Froid
Trilogie d'Asperges (S)
(tartare-gaspacho-ballotin au jambon de parme)
17

Cassolette Dieppoise
Feuilleté de Sole (+3.-)
Cocotte de St Jacques au Crémant (+3.-)
Poêlée de Scampis, Risotto Safrané
22 en entrée, 18 en 2e entrée
ou 26 en plat principal

Emulsion au Crémant

Filet de Bœuf du Terroir aux Deux Sce
(marchand de vin-béarnaise)
Mignon de Veau Orloff
Suprême de Pigeon
Mignon de Biche aux Airelles (S)
24

Assiette Gourmande Lohengrin
Trilogie du Chocolatier
(duo de mousses-moelleux-crème brûlée)
Vacherin Glacé
12