ENTRÉES

Foie gras de canard mi-cuit maison, brochettes , confit de mangue

Saumon en belle vue

Salade de légumes grillés , roquette , magret fumé

Salade de poires au roquefort et aux noix

Médaillon de chèvre chaud pané , figues

Jambon Serrano à la découpe

Buffet de charcuterie

Effiloché de canard , pommes de terre et gésiers

Crème de légumes d'hiver , tuile de parmesan au pavot

AMUSE-BOUCHES

Cappuccino de panais à la noisette, éclats de châtaignes et huile de truffe

Mini gougères au Comté et poivre de Timut

Mini navettes aux rillettes

Pains surprises

FRUITS DE MER

Assortiment de filets de hareng, maquereau, anchois à l'orientale

Crevettes grises et roses

Langoustines

Huîtres

Bulots & couteaux

Pinces de tourteaux

PLATS

Volaille fermière farcie aux champignons de la forêt et riz safrané

Faux -filet sauce aux 3 poivres

Navarin de Saint-Jacques et gambas crème safranée

Filet de limande rôtie crème d'homard

Jambon à l'os caramélisé, confit d'orange

ACCOMPAGNEMENTS

Gratin dauphinois au Cantal

Polenta crémeuse

Trio de carottes glacées au miel et au thym

Champignons poêlés aux herbes fraîches

BUFFET ENFANT

Frites crinkle

Fish & Chips

Poulet croustillant

Cordon bleu

Gratin de pâtes

Pommes dauphine

Brocolis au beurre demi-sel

DESSERTS

Cascade de fruits frais et exotiques

Assortiment de verrines sucrées

Opéra

Sélection de pâtisseries du Nouvel An

Tiramisu à la crème pistache

Farandole d'entremets

Le menu peut être sujet à modifications