

* Buffet **EMOTION** pour étonner...



Côtelettes de saumon gravlax sauce cressonnière
Eventail de jambon sec d'Ardenne, d'Aoste, de pancetta et de Bresaola et melon suivant saison
Tourte à la volaille et aux champignons de Paris
Le foie gras de canard maison accompagné de son chutney aux figues
Le presskoff aux échalotes confites et foie gras de canard
La blanquette de veau revisité à notre façon en petit gâteau

Salade Cendrillon (*fond d'artichaut, pomme de terre, asperge pomme fruit*)
Salade japonaise (*riz, crabe, pamplemousse, avocat, pomme, poivron rouge, crevette, olive noire*)
Salade italienne (*radis, poivron vert et rouge, jambon cuit, basilic*)
Salade Beaucaire (*céleri rave et branche, endive, jambon cuit, pomme, champignon de Paris*)

Le plat chaud (*servi soit en assiette, soit en bain Marie au buffet*)

Le carré d'agneau cuit avec sa croûte d'herbes, ses légumes verts, et son tian maison
Le filet de veau cuisson lente sauce au porto réduit, petits légumes du moment
Le blanc de volaille de champagne piqué au foie gras sauce albuféra, risotto aux pleurotes
Le pavé de lotte sauce armoricaine, blinis de pomme de terre, tomate rôtie

Le buffet de fromages affinés comportant pas moins de 12 fromages
servi avec beurre frais et demi-sel, et jattes de salades de saison aux divers accompagnements

Macaron aux pistaches et framboises.

Le gâteau au chocolat servi tiède au cœur coulant

Clafoutis, Mousse au chocolat, Œuf à la neige. La poêlée de cerises griottes .

La tropézienne. La tarte Tatin

A EMPORTER



33€

CLÉ EN MAIN



50€

Nos recettes évoluent selon la saison