



Menu Fournaise – déjeuner ou diner

Nous vous prions de composer **le même menu pour l'ensemble de vos convives** en choisissant : **une seule** et même **entrée, un seul** et même **plat & un seul** et même **dessert** pour tous les participants

Les exceptions (allergies, végétariens ...) pourront nous être signalées, ainsi notre Chef pourra préparer un plat adapté aux particularités signalées

Buffet apéritif

Punch maison, jus de fruits, sodas, vin blanc, vin rouge, kir et 3 canapés par pers. (samoussas, bonbon piment et toast de saison)

Entrée

Fricassée de queues de camarons au lait de coco et curry thaï,
risotto au vert et sabayon mousseux de crustacé

Ou

Tartare de St Jacques et légumes craquants au vinaigre de riz complet,
bouillon curry coco, biscuit au thé Macha

Ou

Roulé de foie gras au cacao, ganache au piment d'Espelette
et compotée poire, datte et gingembre

Ou

Bisque tiède de langouste vanille au foie gras cru,
crème de mascarpone et lentilles de Cilaos, huile de tandoori et gressin encre de seiche

1^{er} plat - Poisson

Grosse gambas farce citron vert et coco en pain kadaïf,
palmiste glacé et chutney coco cajou

Ou

Filet de loup à la plancha, huitre creuse n2 frite, panisse au curcuma,
légumes racines en julienne et mousseux cresson

Ou

Pavé de légine marinée au miso et laquée, maki végétarien
et jus de crustacés thaï, soca croustillante

Ou

Noix de St Jacques snackées aux épices satay,
mousseline de choux fleur au beurre noisette et craquant au vinaigre noir de kombu

2^{ème} plat - Viande

Filet de bœuf snacké et laqué, oignon en tempura,
mousseline de vitelottes à l'huile de truffe noire et noisette rôtie

Ou

Filet de veau mariné grawlax, jeune fenouil glacé, blinis de patate douce au citron confit,
jus de bœuf et crustacé à la fève de tonka

Ou

Côtes d'agneau tandoori et curry, risotto de graine de quinoa
et lentille caviar façon « Madras » (coco, raisin sec, ananas et curry indien)

Ou

Filet de canard mariné teriyaki, spaëzel à la farine de châtaigne, blanc de poireaux confit vanillé,
jambon Bellota Iberique, jus monté au foie gras

Ou

Foie gras de canard poêlé et glacé au soja, tartare d'huître creuse n2 fine de clair,
choux bok choy craquant et wakamé

Dessert

Entremet chocolat et gingembre, croquant noisette et coulis gélifié d'agrumes

Ou

Banana split revisité, tuile banane, chantilly et chocolat Guanaja chaud

Ou

Mousse chocolat noir intense, biscuit brownie, capuccino à l'huile de truffe noire, glace choco lacté

TARIF : 72 Euros par personne

Forfait boissons durant le repas offert : vin blanc, vin rouge, eaux et café