

Exemple de menu : Dîner :

CANAPÉS & CHAMPAGNE

ENTRÉES

Crème de champignons sauvages; Soupe à l'ail; croûtons aux herbes

Croûte farci à la saucisse fumée locale & Fricassée de prunes arrosée de vin rouge

Camembert caramélisé accompagné d'une salade aux pommes et noix.

Foie Gras servi avec des poires et des oranges confites

Millefeuille de crevettes tigrées et « Crispy Bacon » servi avec une crème aux asperges

PLATS PRINCIPAUX

Steak d'espadon grillé servi avec une sauce au beurre blanc, crudités de saison et riz basmati

Souris d'agneau braisée au jus de cumin et tomate servie avec des pommes de terres écrasées à la crème de beurre ; crudités de saison

Suprême de poulet fermier lentement poché dans un bouillon aux herbes servi sur un lit de purée de céleri-rave et de paprika avec des pommes de terre rôties au thym

Magret de canard du Sud-Ouest au poivre servi avec un risotto au parmesan et aux champignons sauvages avec des crudités de saison

Filet de bœuf grillé servi avec des champignons sauvages sautés et châtaignes et pommes Pont Neuf sur un lit de crudités de saison

PLATEAU DE FROMAGES

DESSERTS

Gratin de mandarines à la crème d'amandes et mousse de mascarpone à la vanille

Millefeuille filo de bananes caramélisées et de pacanes avec de la glace au caramel

Fondant au chocolat double avec une mousse de mascarpone à la vanille et au rhum

Crème brûlée à la vanille

CAFÉ ET THÉ

Sélection de cafés et de décaféinés, de thés et d'infusions servie avec des chocolats de luxe assortis