BUFFET
de la Saint Sylvestre

Entrées

Foie gras de canard mi-cuit au poivre de Sichuan fait maison,
chutney de mangue & petits sablés
Salade de gésiers de canard et pommes de terre grenaille fondantes
Gravelax de saumon, chantilly à l'aneth
Velouté de petits pois & crevettes au sésame noir
Trio de tarama & toasts grillés
Jambon Serrano & Bresaola
Pâté en croûte de chevreuil aux airelles
Salade bar de Monsieur Maurice

Fruits de Mer

Crevettes roses & grises
Huîtres
Bulots
Pinces de tourteaux
Sauces & condiments

Plats

Dinde farcie, sauce au foie gras de canard
Jambon à l'os laqué miel et romarin
Filet de daurade à la plancha, beurre blanc
Rôti d'agneau, jus réduit au piment d'Espelette
Blanquette de saumon au champagne

Gratin dauphinois au Cantal jeune
Poêlée aux champignons
Risotto de boulgour aux fruits secs
Linguine aux marrons
Légumes braisés

Desserts

Ronde des fromages
Verrines sucrées de Noël
Cascade de fruits
Cadre fraisier
Opéra
Cadre mangue & fruits de la passion
Farandole de choux

Menu Enfant

Chunks de poulet pané
Fish & Chips
Frites crinkle
Pâtes à la bolognaise
Assortiment de douceurs et friandises
Bar à bonbons

2024