

# Repas assis Prestige

*Possible en sur mesure  
Boissons en supplément*



## **Apéritif**

3 Petits fours de saison

## **Entrées au choix**

Filet de Caille laqué au miel & sésame, raviole au bouillon de volaille crémé aux champignons des bois

Tatin de pomme au foie gras juste poêlé, réduction de jus griottes acidulée

Médaille de foie gras maison chutney figue et noix, brioche feuilletée

Tartare de Saint-Jacques aux agrumes, crémeux d'endives en chaud-froid.

## **Plats (au choix)**

Quasi de veau rosé, grenailles confites et cappuccino de champignons des bois aux senteurs de truffe

Parmentier de canard au foie gras et roquette, caramel de porto et sauce morilles

Suprême de pintade, pommes de terre confites à l'ail, sauce crémeuse aux champignons

Cabillaud en viennoise d'olives noires, mousseline de carottes condiment gremolata (zeste d'agrumes amandes et parmesan), beurre d'agrumes.

Médaille de lotte, crème de chorizo, risotto léger aux asperges

## **Desserts (au choix)**

Tartelette citron déstructurée en bodega

Soupe glacée de chocolat blanc, sorbet framboise et tuile carambar caramel

Sablé breton, framboises fraîches, crémeux pistache

Pavlova aux fruits rouges

Tartelette chocolat Valrhona, quenelle de chantilly au piment d'Espelette.