

# Menu Apéritif Dinatoire

- Assortiment de toasts et verrine froids variés /5 pers
- Assortiment de charcuterie

## **Atelier plancha**

- Chipolatas à l'armagnac
- Yakitori de saumon
- Brochette de gambas
- Ris d'agneau à la plancha aux piquillos
- Cœur de canard persillade

## Servi à table

Suprême de pintadeau, sauce fine aux champignons

Ou

Epaule de porcelet laqué au miel

Ou

Mignon de cannette sauce bigarade

Ou

Grenadin de veau sauce cèpes

\*\*\*\*\*

Garniture du chef

\*\*\*\*\*

Duo de fromage, confiture de cerises, Salade du potager

\*\*\*\*\*

Farandole gourmandes

\*\*\*\*\*

Café, thé et sa gourmandise

# Menu

- Assortiment de toasts et verrine froids variés /5 pers

## Servi à table

Assiette de dégustation

(Cassolette ris de veau, gambas et Saint-Jacques, toast de foie gras)

\*\*\*\*\*

Grenadin de Veau ou tournedos Bœuf, sauce girolle

\*\*\*\*\*

Garniture du chef

\*\*\*\*\*

Duo de fromage et sa confiture, Bouquet de jeunes pousses

\*\*\*\*\*

Farandole gourmandes

(Crème brûlée, fraises, feuillantine chocolat, glace tarte citron)

\*\*\*\*\*

Café, thé et sa gourmandise