

Menu Banquet

COCKTAIL

- Mousse de foie de volaille maison, raisin, balsamique et graines de sésames torrifiées.
- Maki de légumes crus à l'asiatique, sauce arachide, huile de sésame et soya
- Bouchées de saumon fumé et fromage crémeux à l'aneth sur concombre
- Betterave rouge et fromage de chèvre sur crostini
- Mini Brochette d'antipasto italien
- Mini tartelette mousse d'avocat
- Boulettes de crabes croustillantes, sauce aurore
- Arancini croustillant et salsa épicée

ENTRÉE

- Feuilleté crémeux aux champignons sauvages et asperges vertes croquantes, vinaigre de Xères vieilli en fût de chêne, pousse de jeunes feuilles
- Tour de légumes rôtis des serres Tessier, réduction balsamique et croton frais
- Velouté de champignons sauvages à la fleur d'ail
- Crème de choux fleur et oignons caramélisés, amandes rôties
- Poire caramélisée sur un nid de salade arugula avec noix de Grenoble et fromage reggiano râpé servi avec l'huile d'olive et vinaigrette balsamique
- Salade escarole et radicchio, olive, concombre, tomate, vinaigrette balsamique et crostini
- Asperges grillées, betterave jaune, amandes rôties, croquette de fromage de chèvre



SECONDO

- Ravioli à la courge musquée, sauce cardinale
- Sauté Orecchiette, sauce aux champignons
- Medaglioni à la ricotta, salsa tomate cerise, avec cavatelli sauté ai rapini et pancetta
- Endive à la gorgonzola, noix de Grenoble rôties, sirop d'érable et moutarde à l'ancienne, poire et chip de prosciutto
- Ravioli de homard, sauce crémeuse échalotte

PLAT PRINCIPAL

Forfait Bronze

- Poulet fermier de Cornouaille, jus aromatique, mousseline de carotte aux fèves tonka, légumes de saison.
- Basse Côte de veau, jus de cuisson, mousseline de panais, sautée d'épinards et poivrons rôtis
- Jarret de Sanglier, mousseline de panais, poivrons rôtis
- Rosace de Sole Royale à la marinière de légumes, pommes fondantes, sauce poulette pommes, céleri et curry.

Forfait Argent

- Basse Côte de bœuf braisé, purée de panais, épinards sautés, carottes en tige
- Jarret d'agneau braisé, pommes de terre rôties, asperge, carotte
- Mignon de veau, pommes de terre sarladaises, fèves, champignons grillés, sauce moutarde à l'ancienne
- Carré d'agneau au romarin, Dijon et jus naturel avec pommes de terre Grelot et jardinière du marché
- Filet de saumon poêlé salsa méditerranéenne, mousseline de chou-fleur, asperge

Forfait OR

- Filet Mignon grillé, sauce au poivre, champignons Portobello, pommes de terre sarladaises, poivrons rôtis, asperge
- Côte de veau grillée, sauce aux champignons, pommes de terre rôties, épinards sautés, poivrons rôtis
- Magret de canard vin rouge et câpres, compote de fruits et pommes de terre en robe de chambre, bouquet d'asperges, carottes et flageolets à la menthe
- Le Mahi Mahi poêlé, fenouil grillée, julienne de poivrons rôtis, sauce vierge
- Bar rayé rôtis, sauce vierge, fèves, lentille Dupuy, chorizo poêler



Option Vegan

- Ragoût de lentilles, tomates et carottes, fromage de chèvre et croustille d'échalotes
- Polenta grillée, asperges et grémolata, salsa aux tomates et épinards
- Portobello farci au ragoût de lentilles, garni de fromage de chèvre, échalotes croustillantes
- Steak chou-fleur, couscous israélien, légumes grillées
- Casserole de pois chiche aux blettes et polenta
- Café, Thé, crème, Sucre

DESSERT

- Entremet tout chocolat, coulis aux framboises, petit fruits
- Choco-framboise, coulis aux fruits et fruits des champs
- La Tiramisu traditionnel, coulis aux framboises et fruits
- Petit pains artisanal, beurre

