



Sélection gourmande

Proposition -2023 -2024

Les mises en bouches



Les entrées

Terrine de chèvre au cœur de tomates fondantes, caviar de tomates et Courgettes en duo

ℳ

*Melon surprise en gelée de Muscat, chiffonnade de jambon de pays au sorbet melon
(De mi-juin a mi-septembre)*

ℳ

*Tartare aux deux saumons au wasabi et citron combawa crème au raifort l'aneth
Petits blinis aux œufs de saumon*

ℳ

*Brochette de coquilles St Jacques, crème de petit pois a la verveine
Riz vénéré aux algues*

ℳ

Terrine de foie gras de Canard au porto et confits de figue (supplément 2.50 €)

ℳ

Carpaccio de thon au Yuzu, sel rouge d'Hawaï aux algues et sésame

&

*Carpaccio de Bœuf au poivre noir Timut et nougatine de cèpes
Parfumé a l'huile de truffes et crème balsamique*

Plats chauds

Poissons

*Filet de daurade royale au safran et petits légumes
Risotto de moules bouchots*

℥

*Filets de rouget aux deux coulis de poivrons
'Artichaut a la barigoule ℥ compotée de fenouil aux olives*

℥

*Filet de Saint Pierre Crouste aux algues, Tatin d'endives safranée,
Mousseux de crème d'huître (+2.50 euros) selon disponibilité*

Viandes

*Magret de canard à la nougatine de dragées rose et petits fruits rouge
Sauce au vinaigre de framboise*

℥

Filet de bœuf poêlé façon Rossini (sauce foie gras et foie gras poêlé)

℥

Suprême de Pintadeau de la Drôme sauce Morilles

℥

Paleron de de Veau confit à la provençale

℥

Souris d'agneau confite et caramélisé et son jus au thym

Garnitures suggérées

Écrasé de pommes de terre a huile d'olive.

Flan de brocolis ou de courgettes

Poêlé ardéchoise aux champignons et marrons, épinards au beurre salé.

Asperges vertes lardé et tomates confites.

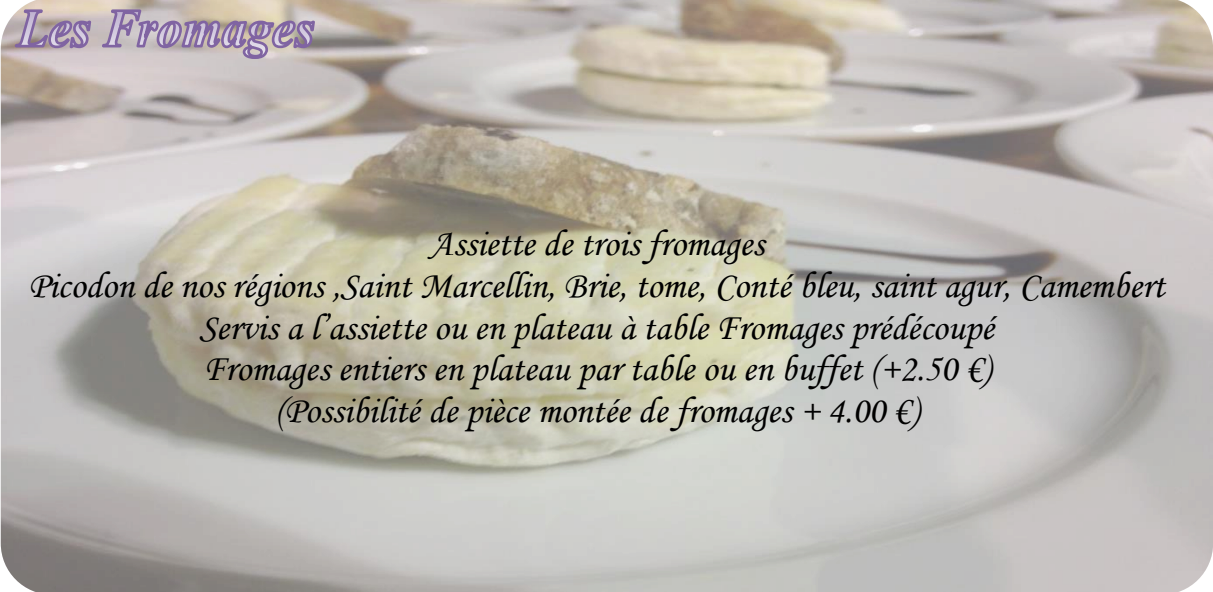
Risotto aux parmesans.

Polenta crémeuse aux petits légumes.

Pommes de terre Anna.

Tian provençal,

Les Fromages



Assiette de trois fromages
Picodon de nos régions, Saint Marcellin, Brie, tome, Conté bleu, saint agur, Camembert
Servis à l'assiette ou en plateau à table Fromages prédécoupé
Fromages entiers en plateau par table ou en buffet (+2.50 €)
(Possibilité de pièce montée de fromages + 4.00 €)

Les desserts



Pièce montée de choux sélection escobar
Forme traditionnelle 2 choux/personne
Ou
Gâteaux événementiel (voir liste)
+
Une verrine fruitée au choix
(Soupe de pêches citron verveine, soupe de melons au muscat et menthe ou fraises banyuls et
badiane)
+
Pyramide de macarons sélection Lenglet
Forme Wedding chou +2.00
Création spéciale à la demande (tarif sur devis)
ou
Wedding Naked cake (création sur mesure)
Supplément en fonction de la création en moyenne 8 €

Pains au levain et cafés compris

Sont compris dans le menu

La vaisselle, plusieurs possibilités, la verrerie élégance le nappage et serviettes tissus

La mise de table la veille sauf en extérieur le jour J

La mise de table ne comprend pas la mise en place de votre décoration

Le nappage est valable Uniquement pour les tables repas et buffet du vin d'honneur

Le service jusqu' à une heure du matin

Au-delà compter 30 € /heure par serveur(se)

TARIFS ET CONDITIONS

Menu gourmand formule sans entrée 65 € TTC

(Avec vin d'honneur plus conséquent en guise d'entrée)

Menu gourmand formule mise en bouche en remplacement de l'entrée 70 € TTC

Menu gourmand formule entrée – plat- fromage- desserts : 75. 00 euros TTC

Menu gourmand formule complète (mise en bouche -entrée- plat- fromage- desserts
80.00euros TTC

Formule trois plats 90 euros TTC

- Pas de droit de bouchon si boissons mises sur la table sans service particulier.
- Service jusqu'à une heure du matin au-delà prévoir un forfait de 30 euros de l'heure par serveur.

Prestations supplémentaires :

- Service bar de nuit et disponibilité du personnel jusqu' a l'heure souhaité
Tarification en fonction du temps passé
- Brunch du lendemain (voir proposition)
- Eaux minérales bouteilles en verres rafraichies 3.€/personne

*Tarif 2024