

# MENU PRESTIGE



## PREMIÈRE PARTIE

---

### BOISSONS

COCKTAIL DE JUS FRUITS FRAIS ET PRESSÉS COCA, ORANGINA, SCHWEPPES EAU MINÉRALE  
ET EAU GAZEUSE

WHISKY, PUNCH, MOJITO, BIÈRE PRESSION  
CHAMPAGNE (UNE COUPE PAR ADULTE),  
OPTION VIN

### AMUSE-BOUCHES (6 PIÈCES) À CHOISIR

- BRIOCHE AU FOIE GRAS ET FIGUES
- DÔME DE LÉGINE SUR SABLÉ AU CITRON
- CUILLÈRE DE MAGRET RÔTI AU MIEL ET MOUSSELINE DE SONGE
- MOUSSE D'AVOCATS ET SALADE DE CRABE DES NEIGES
- GRAVELAX DE NOIX DE SAINT-JACQUES ET MOUSSE AU CITRON
- MINI BROCHETTE DE BICHES AUX ÉPICES
- CAPUCCINO DE LENTILLE À LA TRUFFE ET POISSON FUMÉ
- THON FRAIS MARINÉ À LA JAPONAISE JULIENNE DE LÉGUMES AU GINGEMBRE CONFIT
- MINI CROQUE-MONSIEUR AU PARMESAN
- TARTARE DE MAGRET DE CANARD À LA MOUTARDE ANCIENNE

### BOISSONS SUR TABLE INCLUSES :

EAU MINÉRALE, EAU GAZEUSE VIN ROUGE (SAINT EMILION 2016) ET VIN BLANC À LA PASSE  
(PAUL MAS VIOGNIER 2016)

## 2 ÈME PARTIE : ENTRÉES ET PLATS CHAUDS

---

BOISSONS SUR TABLE INCLUSES : EAU MINÉRALE, EAU GAZEUSE, SODAS OU JUS  
EN OPTION : VIN(S) BLANC ET ROUGE

### ENTRÉES À L'ASSIETTE

- MILLEFEUILLE DE MAGRET DE CANARD FUMÉ ET FOIE GRAS, BRIOCHE AU GÉRANIUM
- SALADE GOURMET (PALMISTE FRAIS, MESCLUN, TOMATE CONFITE) OU SAUMON SAUVAGE CONFIT EN GELÉE DE CITRON ET HERBES AROMATIQUES
- SALADE DE CHOU COCO FRAIS

### PLATS CHAUDS À TABLE (2 AU CHOIX)

- FILET DE LÉGINE FARCI AUX CHAMPIGNONS SAUVAGES
- PAVÉ DE DAURADE RÔTIE SAUCE LAIT DE COCO, CITRON VERT ET CITRONNELLE
- FILET DE PIGEONNEAU RÔTI SAUCE MORILLE RÔTI COQ BRAISÉ À L'ORANGE
- RÔTI DE PINTADE FARCE MENDIANTE
- SAUTÉ DE CAMARONS À L'AIL ET AU GINGEMBRE
- CARRY DE LANGOUSTE (SUPP 7.80€)
- CARRY DE CAMARONS STEAK DE CERF AU CHAMPAGNE
- CARRY DE POULET AUX PALMISTES
- CIVET DE CERF AU VERMOUTH

#### ACCOMPAGNEMENTS :

GRATIN DE PALMISTE, PETITS LÉGUMES GLACÉS, TIMBALE DE LÉGUMES FAÇON RATATOUILLE, SAUTÉ DE POMME DE TERRE À LA FORESTIÈRE ACCOMPAGNEMENTS : RIZ, GRAINS, ROUGAUX, BRÈDES, DAUBES DE LÉGUMES

## 3 ÈME PARTIE : DESSERTS

---

### DESSERT À L'ASSIETTE

- ENTREMET CHOCOLAT, POIRE CARAMÉLISÉE, CROUSTILLANT À L'ORANGE
- EXQUIS DE PATADE DOUCE SOUFFLÉ AU VIEUX RHUM
- ASSORTIMENT GOURMAND (BROCHETTE DE FRUITS, TARTE TATIN PAPAYE VERTE, CHOUX PRALINÉS, MINI CRÈME BRULÉE, CROUSTILLANT CHOCOLATÉ ET BANANE FLAMBÉE)

### CAFÉ ET ASSORTIMENT DE THÉS

