



## Le menu “Gastronomique”

Menu proposé sur la base de :

3 pièces cocktail

Entrée

Plat

Dessert

Consommations sur la base de :

Champagne

Vin

Eaux minérales

Soft drinks, jus de fruits

Café, thé



## Le menu "Gastronomique"

--- fff ---

### L'apéritif

Bouteille de champagne "R" de Ruinart, brut  
Alcools classiques à la demande,  
Eaux, soft drinks, jus d'orange

3 pièces cocktail par personne, selon les choix du menu :

Brochette mozzarella Buffalo, tomate cerise confite, pesto basilic, basilic  
Foie gras de canard mi-cuit, betterave rouge, brioche toastée, confit de Tokay  
Gambas flambée au Pastis, pesto de sésame, gingembre confit  
Sablé parmesan, légumes du soleil, aïoli doux  
Sablé encre de seiche, saint-jacques et rouille sétoise

--- fff ---

### Les entrées (même choix pour tous les invités)

#### La burrata

Burrata crémeuse, raisins grillés, huile parfumée, basilic, toastinette à l'huile d'olive  
ou

#### Le Sainte-Maure

Sablé à la roquette, mousse de Sainte-Maure de Touraine, petites crudités fraîches du moment, huile de coriandre  
ou

#### Le foie gras

Foie gras mi cuit, condiment oignons, fleur de sel, poivre concassé, brioche tiède  
ou

#### La saint-jacques

Saint-jacques marinées gravlax, céleri et Granny Smith, huile citronnée et pousses d'herbes  
ou

#### La gambas

Gambas grillée, beurre blanc à l'encre de seiche, poivre de Seichuan  
ou

#### Le potimarron

Velouté de potimarron, chantilly de chorizo, graines de courge, coriandre fraîche (entrée chaude)

--- fff ---





## Le menu "Gastronomique"

--- fff ---

### Les plats (même choix pour tous les invités)

#### Le poulet

Suprême de poulet jaune des Landes, tagliatelles, morilles, sauce crémeuse aux morilles  
ou

#### Le bœuf

Pavé de bœuf, jus réduit, cèpes poêlés, pommes de terre grenaille au thym et romarin  
ou

#### Le canard

Magret de canard, sauce chamoy, carottes rôties, brocolis, menthe et aneth, amandes torréfiées  
ou

#### La saint-jacques

Saint-jacques poêlées, sauce huitres, purée de panais, noisettes torréfiées, petits légumes  
ou

#### Le thon

Pavé de thon mi-cuit, sauce soja-gingembre-citron, riz basmati parfumé au safran et petits légumes du moment  
ou

#### Le saumon

Pavé de saumon, crème de sésame noir, pommes de terre vapeur, petits légumes du moment  
ou

#### Le céleri

Tagliatelles de céleri à la truffe (végétarien)

--- fff ---





## Le menu "Gastronomique"

--- fff ---

### Les desserts individuels Dalloyau (plusieurs choix possibles)

#### Fraîcheur d'agrumes

Compotée orange et pamplemousse, mousse fromage blanc parfumée à la vanille de Madagascar et zestes de citron, biscuit moelleux au citron, Croustillant Gianduja chocolat blanc amande

ou

#### Echiquier

Duo chocolat lait pure origine Madagascar 33%, chocolat noir pure origine Brésil 62%, croustillant de noisette ultra croquant

ou

#### Dalloyau

Un cœur praliné fondant dans une meringue Dalloyau et une crème praliné, cerclé de rocher nougatine

ou

#### Opéra

Un biscuit joconde au café, une crème au café, une ganache au chocolat noir 72% cacao pure origine Madagascar

ou

#### Tonka

Une mousse au chocolat noir 63% pure origine Pérou mariée à la fève de tonka, une ganache montée au caramel à la fleur de sel de Guérande, un croustillant feuillantine praliné noisette sur un biscuit chocolat

--- fff ---



## Le menu "Gastronomique"

--- fff ---

### Les consommations

Vins (1 bouteille pour 2 personnes) :

Blanc :

Pouilly Fumé, Gilles Blanchet

ou

Montagny 1er Cru, Montcuchot, cave de Buxy

ou

Saint-Véran, cuvée prestige, Domaine Roger Lassarat

Rouge :

Château Larose Trintaudon, cru bourgeois, Haut-Médoc, 2015

ou

N2 de Maucaillou, 2e vin du Château Maucaillou, Moulis, 2016

ou

T de Tour de Pez, cru bourgeois, Saint-Estèphe, 2014

ou

Etoiles de Mondorion, 2e vin du château Mondorion, Saint-Emilion Grand Cru, 2015

ou

Ballade de La Pointe, 2e vin du château La Pointe, Pomerol, 2013

Rosé :

Château Cavalier, cuvée Marafiance, Côtes de Provence, 2020

Evian, Perrier fines bulles

Café, thé

--- fff ---

