

# Menu

## CARROUSEL

### APERITIF CLASSIQUE

*(service en buffet d'accueil)*

Whisky, Gin, Vodka, Martini **ou** Kir Blanc de blancs  
**2** canapés & **2** fantaisies

### ENTREES *(au choix)*

**T**artare de saumon et toast croustillant  
**A**sperges fraîches aux pétales de Saint Jacques et vinaigrette de truffe  
**F**oie gras frais maison et confiture de figues  
**R**avioles aux dés de homard à la crème de Sauternes *(entrée chaude)*  
**T**urban de filet de sole et soufflé de Saint Jacques *(entrée chaude)*  
**E**scargot aux cèpes et flan persil *(entrée chaude)*

*! l'apéritif + l'entrée peuvent être remplacés par notre « grand cocktail » (supplément 4€)*

### PLATS *(au choix)*

**A**iguillette de dorade au safran, *carottes et navets glacés*  
**D**os de saumon braisé au champagne, *crêpe fine aux épinards frais*  
**C**hevauché de canette et foie gras poêlé au vin doux et petits raisins,  
*tian de tomates et de courgettes sur aubergines*  
**A**gneau confit aux jeunes légumes, *mousseline aux olives*  
**M**agrets de caille à la saveur de pommeau, *feuilleté de légumes croquants du soleil*  
**S**uprême de poularde et pépites de foie gras, *tomate rôtie et patate douce*

### FROMAGES

**D**uo de fromages et douceur du jardin

### DESSERTS *(au choix)*

**L**arme chocolat, fruits rouges et sorbet goyave  
**M**acaron framboise, sa flûte au citron et mini brochette de fruits frais  
**P**êches caramélisées au sucre noir, quenelle de glace au pain d'épices  
**P**ain perdu à l'orange, quenelle sorbet citron et verrine mandarine

### BOISSONS

**S**auvignon blanc « *Petit Bourgeois* » *Chavignol*  
**B**ordeaux rouge « *le Mayne du Bois* »  
**E**aux minérales, jus de fruits  
**C**afé