

Menu

CONCORDE

APERITIF CLASSIQUE

(service en buffet d'accueil)

Whisky, Gin, Vodka, Martini

2 Canapés & 2 Fantaisies

ENTREES *(au choix)*

Trilogie de foie gras *(cru / mi-cuit / chaud)*

Filet de rouget au safran et aux épices douces

Salade de Saint-Jacques à la vinaigrette de truffe

Lotte et Langoustine au jus corsé *(entrée chaude)*

Raviole de foie gras et pépites aux éclats de truffe *(entrée chaude)*

Soufflé de foie gras sauce truffe *(entrée chaude)*

Apéritif et entrée peuvent être remplacés par notre « grand cocktail » apéritif (sans supplément)

PLATS *(au choix)*

Bar rôti au jus de truffe, *billes de céleri et brochette de légumes*

Lotte et Saint Jacques aux légumes du soleil rôtis à l'huile d'olive Corse,
tian de légumes et mousseline de céleri

Ballottine de caille au foie gras sauce truffe,

crêpe aux épinards et fricassée de champignons sauvages

Noisette d'agneau Metternich, *soufflé de courgettes et légumes glacés*

Noisette de veau aux citrons confits, *feuilleté de légumes croquants du soleil*

Tournedos de bœuf, sauce truffe et *légumes glacés (supplément 4 €)*

FROMAGE

Trio de fromages et douceur du jardin

DESSERTS *(au choix)*

Larme chocolat, fruits rouges et sorbet goyave

Macaron framboise, sa flûte au citron et 1/2 brochette de fruits frais

Pêches caramélisées au sucre noir, quenelle de glace pain d'épices

Pain perdu à l'orange, quenelle sorbet citron et verrine mandarine

Feuilleté aux pommes caramélisées, quenelle glace cannelle, coulis caramel

Buffet de desserts - 5 variétés

BOISSON

Bourgogne blanc **S**aint **V**éran « *Joseph Drouhin* »

Haut **M**edoc Cru Bourgeois 2002 « *Château Taffard de Blaignant* »

ou **B**ordeaux **G**raves « *Château d'Arricaud* » 2004

Eaux minérales, jus de fruits,

Café