

Les Forfaits Prestiges

Forfait à 195 € pour les Déjeuners & Dîners

Apéritif : Coupe de Champagne et jus de fruits, sélection de petites gougères (durée 30 minutes)

Menu incluant un amuse bouche, une entrée, un poisson ou une viande et un dessert

Café et chocolats inclus

½ bouteille de vin et ½ bouteille d'eau minérale par personne

Accueil vestiaire compris

Impression des menus

Menu

Amuse bouche selon le chef

Tourteau percuté et rôti au four avec du beurre demi-sel, nage glacée et tuile aux algues

Ou

Escalope de foie gras de canard au miel d'acacia et navet à l'aigre doux

Dos de turbot rôti sur l'os, fricassée de légumes liés au beurre d'anchois, bouillon au thym citron

Ou

Cœur de filet de bœuf façon Rossini, côte de romaine farcie de blettes au jus

Biscuit moelleux soufflé au citron jaune, cristalline glacée à la téquila

Ou

Sablé chocolat noir et caramel à la fleur de sel, crème glacée à la vanille bourbon

Café, chocolats et mignardises

Vins

Notre Chef Sommelier Estelle Touzet se fera un plaisir de vous proposer une sélection de vins en accord avec votre menu.

Forfait à 225 € pour les Déjeuners & Dîners

Apéritif : Coupe de Champagne et jus de fruits, sélection de 3 créations (durée 30 minutes)

Menu incluant un amuse bouche, une entrée, un poisson ou une viande et un dessert

Café et chocolats inclus

½ bouteille de vin et ½ bouteille d'eau minérale par personne

Accueil vestiaire compris

Impression des menus

Menu

Amuse bouche selon le chef

Fins coquillages ouverts à cru au corail d'oursin, délicate gelée de chou rouge aux baies de genièvre

Ou

Noix de coquilles Saint-Jacques à la vapeur en feuilles d'épinard, beurre de poivrons doux à la truffe

Canette à la broche, pommes « Royale Gala » rôties au lard

Ou

Homard bleu dans une soupe à l'huile d'olive, cœur de chou-fleur à la fleur de sel, grenailles et dentelle au sarrasin

Meringue soufflée au pralin noisette, banane rôtie macérée au jus de passion

Ou

Vanille, café et chocolat en petites tartes moelleuses et croustillantes

Café, chocolats et mignardises

Vins

Notre Chef Sommelier Estelle Touzet se fera un plaisir de vous proposer une sélection de vins en accord avec votre menu.