



🌿 CARTE GRANDE RECEPTION 🌿

LE SALE

Mise en bouche froide

- Velouté glacé de courgette OU de petit pois à la menthe - AB

L'entrée chaude

- Velouté épinard-coco-cardamome - AB
- Crème de chou-fleur Dubarry - AB
- Croustillante au chèvre, confit d'oignon, roquette - AB
- Nuage de panais, multitude de jeunes pousses de graines germées - AB
- Nuage de pomme de terre Beaufort d'été - AB
- Soupe au pistou - AB

L'entrée froide

- Foie gras* de canard mi cuit, bouchons de coing, chutney de figue* foie gras artisanal non bio
- Bayaldi de légumes du moment en cru/cuit - AB
- Saumon en mi cuit, condiments orange sésame, salade d'herbettes - AB
- Saumon mariné aux agrumes, chantilly d'agrumes, roquette - AB
- Crudités du moment, graines germées, assaisonnement au tahin - AB



LE SALE

Le plat chaud végétarien

- Le jardin de Grain de vie : assiette de légumes du moment - AB
- Tajine de légumes du moment- AB
- Seitan laqué, grosse bintje, crayons de couleurs de carottes anciennes – AB

Le plat chaud à base de poisson

- Brochette de gambas, noix de St Jacques rôties, sauce coco-citron vert, sifflets de poireaux - AB
- Filet de daurade royale à la sauce thaï, multitude d'herbes fraîches, risotto verdé
- Queue de lotte à la bisque de homard* homard issu de la pêche donc non bio
- Pavé de bar point bar, écrasé de pomme de terre, salade de fenouil à l'orange - AB
- Pavé de cabillaud au chorizo, écrasé de pomme de terre vitelotte - AB
- Pot au feu de la mer au safran – AB

Le plat chaud à base de viande

- Suprême de volaille en croûte de noisette, jus corsé, écrasé de pomme de terre gratin Dauphinois - AB
- Magret de canard, jus au cassis, gratin Dauphinois - AB
- Suprême de pintadeau au cidre - AB
- Pressé de gigot d'agneau de 7h en croute de wasabi, légumes sautés du moment
- Carré d'agneau à la sauce fruits rouges, wok de légumes - AB

L'assiette de fromages - AB

Nous proposons du comté, du chèvre, de la tomme de brebis, du camembert, du brie accompagnés de pain et de salade et nous sommes à l'écoute de vos demandes particulières.

LE SUCRE

Le dessert à l'assiette

- Mi cuit au chocolat, coulis de fruits rouge (groseille-framboise-mure-fraise) - AB
- Tarte fine à la frangipane (poire-abricot-figue) et sa boule de glace au chocolat, à la vanille ou au citron, tuile à l'anis - AB
- Opéra - AB
- Succès au praliné - AB
- Gratin de fruits frais - AB
- Millefeuille revisité à la crème pâtissière au mascarpone - AB
- Véritable Paris Brest au craquelin, caramel beurre salé - AB
- Macaron reconstitué à la crème praliné et framboise - AB
- Fantastik Framboise: Sablé breton, frangipane, framboises, chocolat blanc - AB
- Poêlée de fruits rouges au marsala, écume de ricotta * marsala non bio
- Transparence aux 3 chocolats - AB
- Nappe de fruits rouges au sirop de verveine - AB
- Religieuse passion, chocolat poivré - AB
- Religieuse mangue sésame – AB
- Succès pamplemousse, fraîcheur d'agrumes - AB
- Crème brûlée à la lavande - AB
- Déclinaison de tartelettes framboise-chocolat-mousse de marron, tonnelet de pomme au pavot - AB
- Farandole de mini financiers : au thé mâcha ; au sésame grillé ; à la betterave et son coulis de mangue - AB
- Assiette gourmande : tiramisu ; gaspacho de melon à la menthe, tartelette chocolat-framboise - AB
- Partition aux 3 Truffes, navette frangipane à la crème de marron - AB
- Gâteau de mariage décoré par notre chef pâtissier - AB
- Nous ne proposons pas de pièce montée