

Buffet froid « aurélie » 36 euro TTC

3 entrées

2 salades composées

2 plats

5 fromage AOC 2 dessert

Les entrées

Terrine d'écrevisses sauce salsa

EUR

Duo de jambon et viande des Grisons

EUR

Foie gras au pain d'épices

EUR

Bavarois d'avocat aux st jacques et parmesan

EUR

Saumon cru mariné et saumon fumé

EUR

Planche de charcuterie

EUR

brochette de st jacques glacé

EUR

Fond d'artichaut œuf poché et saumon fume

EUR

Grande verrine de tourteau

EUR

Foie gras au naturel et fleur de sel

EUR

Demi langouste (sup :6,00)

EUR

tartine de st jacques et confit d'échalotes

EUR

mille feuilles de chèvre frais au basilic

Les salades

Salade de riz à la camarguaise

EUR

Cocktail de crevettes et petits légumes

EUR

Salade de concombre au saumon fumé

EUR

Salade de pommes de terre au jambon

EUR

Tomate mozzarella

EUR

Salade de pommes de terre œufs de caille et écrevisse

EUR

haricots vert au vinaigre de framboise

EUR

Tartare de tomates au coriandre

EUR

Taboulé royal

EUR

Salade de crevettes aux raisin secs et chutney de mangue

EUR

penne al-dente au basilic

Les plats

Magret de canard aux griottes

🍴

Magret de cailles et compote de figues

🍴

Épaule d'agneau frottée à l'ail

🍴

Faux filet rôti et trio de sauces

🍴

Chaud froid de poularde aux baies roses

🍴

Filet mignon de porc à la moutarde

🍴

poularde au poivre vert

🍴

Filet de rouget au coriandre

🍴

Filet de saumon en croûte d'herbes fraîches

🍴

Roulé de sole moelleux

🍴

escalope de saumon émulsion de crustacés



Les desserts

Entremet trois chocolats et sa crème anglaise

🍴

Tarte chocolat et sorbet orange

🍴

démon framboise et coulis de fruits rouges

🍴

crumble de fraises et pistache et mascarpone

🍴

grand verre de pana cota et jus d'orange

🍴

aumônière de pommes au calvados et glace vanille

🍴

gros macaron café et glace pain d'épices