

Buffet froid « cindy » 42 euro TTC

3 entrées 2 plats chaud 2 accompagnements
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 chauds

Filet mignon à la moutarde

Fricassé d'escargot aux noisettes

Parmentier de confit de canard

Délice de boudin au crabe

Colombo de poulet

Sauté de bœuf aux oignons

Noisette de chevreuil au cassis

Escalope de saumon en écailles de st jacques

Filet de caille marinée et champignon sauce foie gras

Œuf poché au foie gras en cocote

Cari de gambas et st jacques

Meli melo de homard et crabe 4 sup euro

noisette de veau aux de truffe (truffe origine France)

Ris de veau aux morilles 4 sup euro



Les desserts

Entremet trois chocolats et sa crème anglaise

EUR

Tarte chocolat et sorbet orange

EUR

démon framboise et coulis de fruits rouges

EUR

crumble de fraises et pistache et mascarpone

EUR

grand verre de pana cota et jus d'orange

EUR

aumônière de pommes au calvados et glace vanille

EUR

gros macaron café et glace pain d'épices