

Menu 1 22€/pers

BUFFET D'ENTRÉES FROIDES AUX ACCENTS DU TERROIR

**

TARTE FINE DE LÉGUMES AU PARMESAN, BOUQUET DE JEUNES POUSSÉS, FRUITS SECS ET DÉS DE TRUITE FUMÉE

**

TARTARE DE LÉGUMES AU CHÈVRE FRAIS, BURRATINA AU PESTO AMANDES GRILLÉES ET TOMATES CONFITES

**

TERRINE DE VOLAILLE À L'ESTRAGON ET CITRON CONFIT, CHANTILLY AUX OIGNONS ET COURGETTE EN CARPACCIO

ENROULÉ DE POULET FARCI À LA TOMATE CONFITE ET BASILIC, SON JUS FIN, GRATIN DAUPHINOIS, CAROTTE FANE RÔTIE

**

MOUSSELINE DE BROCHET ET SAUMON EN CROUTE FEUILLETÉE, PIPERADE DE LÉGUMES ET FENOUIL

**

TOURNEDOS DE PORC ENROULÉ AU LARD, JUS AU THYM, RISOTTO A L'ABONDANCE ET TOMATE ROMA RÔTIE

PLATEAU DE FROMAGE

ENTREMET CROQUANT CHOCOLAT OU FRAISIER

**

ASSORTIMENT DE 3 MIGNARDISES (TARTELETTE CITRON MERINGUÉE, VERRINE DE FRUITS FRAIS, MINI MOELLEUX CHOCOLAT)

**

BUFFET DESSERT (SUPPLÉMENT 5,5€/PERS) (PETITE PIÈCE MONTÉE, ENTREMET CHOCOLAT, ENTREMET FRUITS, 3 MIGNARDISES, FRUITS FRAIS)

Menu 2 35€/p

BUFFET D'ENTRÉES FROIDES AUX ACCENTS DU TERROIR

**

TATAKI DE THON ROUGE, SABLÉ CROQUANT AUX GRAINES, CHÈVRE FRAIS & SES
POINTES DE LÉGUMES

**

ENROULÉ DE COURGETTES & TARTARE DE TRUITE, MINI PAVÉ DE TRUITE FUMÉ,
CROUSTADE DE POMELOS & SA CHANTILLY

**

GASPACHO & TARTARE DE TOMATES ANCIENNES, CAPPUCINO DE NOISETTES,
CROMESQUIS DE CANARD & SA PÉPITE DE FOIE GRAS

POITRINE DE PORC FERMIER CONFITE AU MIEL, PRESSA CARAMÉLISÉE, TIAN DE
LÉGUMES DU SOLEIL & POMMES DE TERRE

**

FILET DE CANETTE DES DOMBES À L'ESTRAGON, RÂPÉ DE POMMES DE TERRE &
CÈLERI RAVE, MINI LÉGUMES DU SOLEIL CONFITS

**

PAVÉ DE TRUITE DE SAVOIE, RISOTTO DE PETIT ÉPEAUTRE PARFUMÉ AU CITRON,
LÉGUMES VERTS & CRUMBLE AU GINGEMBRE

FROMAGE TRAVAILLÉ

**

PLATEAU 5 FROMAGES AFFINÉS

ENTREMET CHOCOLAT OU AUX FRUITS & 3 MIGNARDISES

**

BUFFET DE DESSERTS (SUPPLÉMENT 3,5€/PERS) (PETITE PIÈCE MONTÉE, ENTREMET
CHOCOLAT, ENTREMET FRUITS, 3 MIGNARDISES, FRUITS FRAIS

Menu 3 50€/p

BUFFET D'ENTRÉES CHAUDES & FROIDES

**

CARPACCIO DE BETTERAVES, TATAKI DE BŒUF & ST JACQUES SNAKÉES À L'HUILE
DE NOIX ET GOUTE DE SOJA

**

CANNELLONI DE FOIE GRAS FRAIS MI-CUIT & MAGRET FUMÉ, BRIOCHE MOELLEUSE
& FRAMBOISES

RAVIOLE D'ÉCREVISSES & SON PAVÉ D'OMBLE CHEVALIER, FARANDOLE DE MINI
LÉGUMES, BEURRE BLANC & CIBOULETTE

**

TOUT COMME UN ROSSINI, FILET DE BŒUF, SON CONFIT CROUSTILLANT,
TRUFFES, FOIE GRAS & ROSACES DE POMME SARLADAISE

FROMAGE TRAVAILLÉ

**

PLATEAU 8 FROMAGES AFFINÉS ET CONDIMENTS

PRÉSENTATION DU GÂTEAU DES MARIÉS + SERVICE À L'ASSIETTE ACCOMPAGNÉ
DE FRUITS FRAIS

MIGNARDISES POUR ACCOMPAGNER LE CAFÉ

AUBERGE
DU PELLOUX