



# Proposition de Menu pour Réception 2018

---

## Apéritif

Verrine de Flan de Foie Gras, Caramel de Porto  
Escargots en Gelée de Persil et Mousse d'Ail  
Verrine de Tartare de Saumon, Huile d'Olive Parfumée à l'Aneth  
Cassolette de Saint-Jacques aux Poireaux  
Cuillère de Boudin noir aux Pommes

## Entrées

Terrine de Foie Gras, Caramel de Porto, Mesclun  
*Ou*  
Tartare de Saint-Jacques au Gingembre et Citronnelle, Mesclun,  
Chips de Légumes  
*Ou*  
Brochette de Gambas au Romarin, Jus aux Herbes

## Plats

Filet Mignon de Veau, Fine Ratatouille, Gratin Dauphinois  
*Ou*  
Suprême de Geline de Touraine aux Ecrevisses  
*Ou*  
Pavé de Sandre Rôti, Jus aux Herbes, Purée de Patate Douce

## Fromages

Crottin de Chavignol, Huile de Noisette, Mesclun

## Desserts

Charlotte aux Framboises, Coulis Fruits Rouges  
*Ou*  
Tarte Fine aux Pommes, Crème Anglaise  
*Ou*  
Moelleux au Chocolat, Sauce Caramel au Beurre Salé

## Tarif

52 € TTC par personne  
*Apéritif – Entrée – Plat – Fromage – Dessert – Vin – Café*

Contact : Emmanuelle Roublin – Directrice de Restauration