



# Menu de Pâques



## Mises en Bouche

- FEUILLETÉS VARIES
- CANAPÉS VARIES
- MINI NAVETTES BRIOCHÉES DE SAUMON FUMÉ

### SUGGESTION CHAMPAGNE

PHILIPPE GONET -BRUT

## Entrées

- FOIE GRAS DE CANARD CUIT "MAISON"
- SAUMON FUMÉ "MAISON"
- GAMBAS DE MADAGASCAR
- VERRINE ST JACQUES A LA TOMATE
- VERRINE ST JACQUES ET MANGUE
- "SURPRISE SARRAZIN" LOTTE ET ECREVISSES SUR LIT DE BUTTERNUT
- VERRINE DE SAUMON ROQUETTE BASILIC
- VERRINE DE FOIS GRAS ET POIRE CAMEL
- TOURTE DE SAINT JACQUES ET RIZ DE VEAU
- OEUF DE SAUMON A LA TRUFFE

### SUGGESTION VIN

DOMAINE DE VIRANEL VIOGNIER

## Plats

- RISOTTO DE ST JACQUES PARMESAN
- SOURIS D'AGNEAU LAQUEE AU MIEL
- GIGOT D'AGNEAU EN CROÛTE (6 PERS)
- ROTI DE BOEUF EN CROÛTE (6 PERS)
- POËLEE PAYSANNE AUX CHAMPIGNONS
- FLAN DE BUTTERNUT

### SUGGESTION VIN

DOMAINE DE MORTIES - PIC SAINT LOUP

## Desserts

### • PETITS GATEAUX

- DEMI-SPHERE BLANCHE (Chantilly Framboise Coquelicot, Confit Framboise Coquelicot, Diplomate Vanille, Biscuit Vanille, Croustillant Amandes)

- ENTREMET TROIS CHOCOLATS (Biscuit Brownies, Trois Bavaoises Lait Blanc Noir)

### • GRANDS GATEAUX

- COURONNE (6 Pers) (Chantilly Framboise Coquelicot, Confit Framboise Coquelicot, Diplomate Vanille, Biscuit Vanille, Croustillant Amandes)

- ENTREMET TROIS CHOCOLATS (De 4 à 12 Pers) (Biscuit Brownies, Trois Bavaoises Lait Blanc Noir)

### SUGGESTION VIN

CHAMPAGNE JOSSELINE BRUT