

Menu

APÉRITIF

Cocktail Bellini et crémant brut – *Domaine du Cassard*

Brochette de raisins et pêches macérés au Triple Sec

—

AMUSE-BOUCHES

- Tourbillon magret de canard fumé, parfait de foie gras, et chutney d'oignons sur pain écureuil
- Shot de vin Monbazillac
- Piccata de jambon Serrano et bille de mozzarella basilic
- Carpaccio melon miel
- Wrap au pamplemousse rose et saumon
- Moelleux de haddock fumé et crème fouettée aux fines herbes
- Tomate au pesto, concombre, chips de radis, et piquillo
Vinaigrette à la crème balsamique
- Pickles d'oignons grelots confits
- Crevette rose royale marinée à l'huile d'olive
- Canapé cacao tarama blanc aux œufs de poissons volants et wasabi

—

SERVICE CHAUD EN PAPILOTE

Noix de Saint Jacques à la plancha et pâtes Mezzi Rigatoni

Sauce beurre blanc à la ricotta

Samoussa croustillant aux légumes

—

COUPE ENTRACTE

Sorbet mandarine et émulsion de cognac orange à la gelée de pommes

Kumquat

—

PLAT PRINCIPAL

Noix de jambon rôti aux épices douces et farci au comté

Poligny

Gratin de pomme lamelles et patates douces à la fine crème de truffes

Sauce au poivre doux et champignons, julienne d'endives et panais braisés

—

FLÛTE DE FROMAGE BLANC BATTU À L'EAU DE VIE DE COGNAC

—

DESSERT

Bombe glacée vanille nougatine

Baba savarin passion

Chouquette et mousseline citron

Chantilly mascarpone et caramel à l'orange

—

CAFÉ

Vins compris : Château Laulerie A.O.C Bergerac & Pécharmant

Vignobles Dubard

Boissons : sodas, eau plate et pétillante