



Menu de soirée

Bouchées fines (*cocktail d'accueil*)

- Macaron au foie gras
- Feuillantine de volaille à l'estragon
- Biscuit moelleux de saumon fumé au pesto
- Tarte fine au caviar d'aubergines, tomate confite
- Feuilleté au Cantal et épices douces

Entrée

- Finger de queues de gambas
- Panacotta de légumes, jeunes pousses, sauce douce

Plat principal

- Suprême de pintade rôti
- Au beurre de noix et estragon
- Jus corsé, pomme Macaire et poêlée de légumes

Fromages

- Assiette de fromages frais et affinés
- Bouquet de salades fines aux huiles parfumées

Dessert

- Duo passion et chocolat noir
- Coulis exotique

Café

Apéritif, vins et champagne inclus