

À L'APERITIF

Le plateau de mini sandwiches

Navette au sésame, mayonnaise de wasabi, tataki de thon salade d'algues

Allergènes : Gluten, œufs, sésame, œufs, moutarde, sulfites, poissons, soja

Lobster roll, homard, crème safranée, laitue sucrine

Allergènes : Lait, crustacés, moutarde, sulfites, gluten, œufs, céleri

Bun's de gravelax de bœuf* aux épices pastrami, ketchup de potimarron, salade de légumes

Allergènes : Gluten, lait, œufs, sésame, moutarde

Mini pain bretzel, déclinaison de betteraves de couleurs au vinaigre balsamique

Allergènes : Gluten, lait, sulfites

Le plateau de canapés salés

Opéra de foie gras

Allergènes : Gluten, lait, œufs, sulfites, fruits à coque

Gourmandise de céleri, à la truffe melanosporum

Allergènes : Céleri, lait

Bonbon de pintade*, crème de champignons

Allergènes : Lait, sulfites, fruits à coque

Palet d'aspic de tartare d'huîtres et salicorne sur pain de seigle

Allergènes : Poissons, œufs, moutarde, mollusques, gluten

Blinis de sarrasin, gravelax de truite marinée au cognac, zestes de citrons laquée au soja

Allergènes : Gluten, lait, œufs, poissons, sulfites, soja

LA COCOTTE

La cocotte des fêtes

Mille-feuille de patate douce et céleri, Ballotine de pigeon* au foie gras, jus corsé à l'oignon confit

Allergènes : Lait, céleri

DOUCEUR EN FIN DE REPAS

Le plateau de mignardises

Duo de truffes chocolatées

Allergènes : Lait, soja, œufs

Mini chou crémeux kalamansi

Allergènes : Gluten, lait, œufs

Bouchée Mont Blanc

Allergènes : Lait, œufs, fruits à coque, sulfites

Financier noisette et orange sanguine

Allergènes : Gluten, lait, œufs, fruits à coque, sulfites

Tartelette spéculoos, poire et ganache montée à la cannelle

Allergènes : Gluten, lait, œufs, fruits à coque, soja

LE MENU CÉLÉBRATION

Mise en bouche

Coupole de chair de crabe *ou céleri* au gingembre

Panée aux herbes fraîches, saladine de céleri, pomme granny et salicorne

Allergènes : Crustacés, céleri, lait, moutarde

Entrées

Twister de Foie gras de Monsieur Morille

Poire au vin rouge, brioche dorée réduction de vin aux épices

Allergènes : Sulfites, gluten, lait, œufs

ou

Finger de Mousseline de Noix de Saint Jacques snackée

Et ciboulette, chips, choux fleurs de couleurs en coulis et en pickles à la vanille grand cru

Allergènes : Lait, œufs, mollusques, céleri

ou

Palet de betterave confit et grillé

Houmous de betteraves jaune et chioggia et chips, huile de persil

Allergènes : Lait, sésame

Plats

Pithiviers de filets de Caille** aux cèpes et pousses d'épinards

Légumes racines confits à la graisse de canard, jus court aux senteurs des sous-bois

Allergènes : Gluten, lait, œufs, sulfites, céleri

ou

Pavé de lotte en croûte d'agrumes

« Confy » de carottes de couleurs au sumac, sauce de légumes corsée

Allergènes : Poissons, fruits à coque, lait, soja, sésame, céleri

ou

Mille-feuilles de légumes racines à la truffe noire « Tuber Melanosporum »

Pommes de terre, ratte, pickles et jus corsé de légumes

Allergènes : Lait, céleri, sésame, soja

Desserts

La boule de neige aux saveurs exotiques

Mousse légère à la noix de coco, coeur coulant de mangue, fruits de la passion frais et zestes de combava, biscuit pain de Gênes à la banane, croustillant noix de coco et coulis exotique vanillé

Allergènes : Lait, fruits à coque, gluten, œufs

ou

La vague choco-épices

Mousse chocolat noir Caraïbes 66%, insert crémeux chocolat blanc, biscuit pain d'épices et son croustillant praliné noisette, glaçage rocher et crème anglaise aux 4 épices

Allergènes : Œufs, lait, soja, gluten, fruits à coque, arachides

LE MENU DES LUTINS

Entrée

Gravelax de saumon

Gros blinis de crème aux herbes

Allergènes : Gluten, lait, œufs, poissons

Plat

Suprême de poulet* rôti

Pomme darphin, petits légumes et sauce aux champignons

Allergènes : Lait, céleri, moutarde, arachides

Dessert

Royal au chocolat

Mousse légère à la vanille, crémeux caramel, biscuit brownie, glaçage chocolat et éclats de M&M's

Allergènes : Gluten, lait, œufs, soja, fruits à coque, arachides