

60 & 80 € tout compris

Buffet Apéritif

Kir royal ou Cocktail Normand (avec et sans alcool), apéritif classique
10 amuse-bouches variés chauds et froids

**Une mise en bouche surprise
pour l'éveil de vos papilles**

Les Entrées

L'assiette découverte :

- Terrine de foie gras de canard, roulade de volaille farcie
- Moelleux d'églefin, rilette de saumon sauvage
- Verrine de tourteaux, légumes confits, mousseux d'avocat
- Papillote transparente escargot, encornets, crème d'écrevisse

L'assiette océanique :

- Darde de bar grillé sur peau, caviar d'aubergine
- Verrine de poisson et coquillage (à déterminer, selon saison), fine gelée aux aromates, crème aux épices douces
- Aumônière croustillante de dorade royale au fenouil
- Roulé de saumon et crabe, grosse crevette de Madagascar

L'assiette forestière :

- Capuccino mousseux de champignons (cèpes, girolles)
- Gros Paris farci de ris de veau, poivre Epervier
- Roulé de trompette volaille, barde de foie gras
- Mesclun des sous-bois (marrons, noix, champignons, jambon fumé)

L'assiette Normandise :

- Foie gras de canard, marmelade de pomme
- Douillon d'andouille crème de Livarot
- Croustillant de boudin noir, poire et noix
- Beignet de Camembert, mesclun vinaigrette de cidre

La découverte du foie gras « autrement » :

- Foie gras mi-cuit, compote aux fruits de saison
- Poché au vin liquoreux et agrumes
- Crème, chapelure de pain d'épice

Le King Crabe et la langoustine :

- Moelleux de crabe, brunoise de légumes, huiles de pistache
- Gratin de queue de langoustine
- Pastilla croustillante de crabe
- Bisque de concassé de patte et tête de langoustine

Les Crustacés

Demi-langouste ou entière :

- Servie froide ou en plusieurs préparations « chaude et froide » mesclun, gratin, bisque, croustillant

Nous pouvons réaliser ces préparations avec le homard breton ou les langoustines bretonnes

Les Poissons

Pour votre plus grand plaisir, nous avons conçu pour chaque poisson, une dégustation froide et une dégustation chaude

Toutefois, nous pouvons préparer le poisson en dégustation chaude seulement

La Lotte :

- Médaillon de lotte sur un bâton de citronnelle aux épices Tandoori
(en aspic aux aromates, brunoise de légumes)

Le Bar :

- Grillé sur peau, caviar de courgettes et aubergines, beurre Nantais

La Saint-Jacques :

- Les noix poêlées à l'huile d'olive, purée de potimarron, Shiitake, beurre au piment d'Espelette

Le Turbo :

- Cuit vapeur au coulis de crustacés (roulade farcie aux langoustines)

Le Cabillaud :

- En petit rôti lardé, pommes de terre écrasées, huile de noisette
(en verrine, fine gelée au fumé de poisson, crème de safran)

Les garnitures varient selon les saisons

Les Sorbets

<u>Classique</u>	<u>Original</u>
- Pomme calvados	- Poire, pistache, mûre
- Poire alcool poire	- Poire, betterave, gingembre
- Griotte liqueur de cerise	- Pomme, cassis, cannelle
- Citron vert vodka	- Fraise, carotte, poivre Séchouan

Les Viandes

Les garnitures sont à déterminer selon les saisons

- Tournedos de bœuf rôti, sauce Périgieux, galette Parmentière
- Filet de veau aux morilles, flan de légumes frais
- Suprême de pintade, farci de foie gras, champignons crème de cèpes et trompettes
- Canette, la cuisse confite et désossée, le filet rôti laqué au miel et épices douces
- Carré de veau moelleux cuit à basse température, brochette de ris de veau, jus de veau corsé
- Filet d'agneau, brochette de ris d'agneau, flan d'aubergines et courgettes, jus de romarin

Salade mêlée aux herbes potagères

Le choix de 5 fromages affinés

Les Desserts

La pièce montée (voir thème) :

- Servie avec un ou plusieurs desserts de votre choix, parfum des choux à déterminer

Le chocolat :

- Croustillant chocolat au lait praliné noisette
- Mi-cuit chocolat noir coulant
- Tendre ganache, biscuit croustillant

L'ananas :

- Papillote transparente, ananas rôti et son baba au rhum
- Carpaccio au sirop léger, véritable vanille
- Macaron ananas
- Mini vacherin (*meringue, glace ananas, chantilly*)

La poire :

- Rôtie au caramel, fourrée d'une crème brûlée, glace caramel beurre salé

Les mignardises :

- Assiette composée de 4 desserts
que nous vous suggérerons selon la saison

Les fruits rouges (framboises ou fraises) :

- Petit bavaois, biscuit Joconde nature ou pistache
- Macaron fourré crème mousseline
- Soupe de fruits sirop aux épices
- Sorbet maison socle de meringue

Les agrumes :

- Parfait mandarine, biscuit moelleux, gelée d'orange
- Tubes croustillants crème citron, dés de fruits
- Vacherin pomelos rose
- Macaron citron/ramboise

Café & mignardises :

**guimauve, cannelé, nougat, chocolat,
pâte de fruits, financier**