

Une réception au restaurant

Formule tout inclus
65 à 86 € selon votre choix

(Groupes à partir de 10 convives prenant un menu identique)

Buffet Apéritif

Cocktail « Maison » :
Citron, canne à sucre, Cointreau, méthode champenoise
Jus d'oranges, Grand Marnier, méthode champenoise
Association de jus de fruits, Calvados, Pommeau
Sans alcool, jus de fruits ou pétillant framboise
Kir ou autre apéritif classique

Les amuse-bouche

- Muffin saumon pavot
- Macaron foie gras
- Feuilleté jambon oignons
- Bouchon au thon
- Mini burger de volaille
- Toast raifort radis
- Toast crabe guacamole
- Sablé parmesan chorizo
- Brick de boudin noir aux pommes
- Soufflé poisson à l'aneth
- Croustille de jambon fumé

Les mises en bouche

En verrine, à déterminer selon la saison et le choix de votre menu

Les Entrées

L'assiette « Gala du Moulin »:

- Marbré de foie gras de canard et volaille confite
- Cassolette de ris de veau, sot l'y laisse de volaille, champignons du moment
- Beignet de saumon au curry en tempura, crème aux herbes
- Notre œuf Mimosa à la chair de crabe

L'assiette « Mer et Océan » :

- Gratin de crustacés et lentilles vertes du Puy
- Brochette de lotte au caviar d'aubergine
- Bruschetta tapenade et tartare de saumon au pesto
- Moelleux de crabe aux petits légumes

L'assiette « Foie gras de canard » :

- Foie gras poché au jus de cassis, chutney de fruits de saison
- Cassolette en gelée fine de dés de volaille et foie gras à l'estragon
- Marbré de foie gras en volaille confite
- Royal de foie gras et velouté de légumes

L'assiette « Découverte des saveurs » :

- Bisque de langoustine, jus de tête et carapace au basilic
- Gamba marinée en tempura aux épices douces
- Vol au vent de Saint-Jacques ou pétoncles (*selon saison*)
- Verrine de tourteaux, guacamole, tuile de sésame noir

L'assiette « Normandise » :

- Samoussa de jambon de Pays et fondue de Livarot
- Bruschetta aux magrets de canard fumés et andouille de Vire
- Beignets de Camembert, mesclun au vinaigre de cidre
- Foie gras de canard macéré au Pommeau, chutney pomme poire raisin oignons

L'assiette « Forestière » :

- Velouté de cèpes, sot l'y laisse de volaille
- Papillote d'escargots, champignons pied bleu, crème persillée
- Marbré de pintade, trompettes et foie gras
- Feuilleté façon « vol au vent », champignons de saison

L'assiette « Crustacés » :

Langouste du Cap *ou* Langoustines bretonnes *ou* Homard bleu

(notre assiette de crustacés avec un produit complètement décortiqué, exécuté en plusieurs dégustations)

- Le tronçon en rémoulade de légumes à la coriandre
- Le gratin aux lentilles vertes du Puy
- Le beignet en tempura, crème aux herbes
- Le croustillant, nem aux épices douces
- La bisque au jus de tête et carapace

Les Poissons

- Sandre rôti au four, pannequet d'escargots, crème de cresson
- Lotte en brochette, chorizo et velouté de pois cassés
- Darne de bar poêlé sur peau, caviar d'aubergines et de courgettes
- Dos de cabillaud, légumes du soleil, fine brandade aux épices, beurre nantais
- Noix de Saint-Jacques sur un bâton de citronnelle, purée de potimarron, huile de noisette
- Bourride de poissons (à déterminer), jus corsé d'étrilles, petits légumes comme dans un « pot-au-feu »

**Toutes les garnitures ou sauces peuvent être variées ou changées selon vos goûts ou les saisons.
Plusieurs suggestions vous seront proposées**

Les Sorbets *(servis avec ou sans alcool)*

Les « classiques »

- Poire
- Pomme
- Citron
- Griotte
- Cassis

Les « originaux »

- Pomme, cassis, cannelle
- Fraise, carotte, poivre de Sichuan
- Framboise, litchis
- Poire, mandarine, gingembre
- Poire, betterave, cardamome
- Pomme, mûre, pistache
- Pamplémousse, banane, praline

Les Viandes

- Filet de veau poêlé, champignons du moment, cocotte de légumes mijotés au romarin
- Filet de canette rôti, poire pochée au vin, fagot de pois gourmands
- Carré d'agneau et sa brochette de ris, pastilla d'épaule confite, petits cocos au romarin
- Tournedos de bœuf au jus de Porto, croustillant de pommes de terre, papillote de légumes
- Carré de veau et son escalope de ris en tempura, polenta croustillante, jus de champignons
- Suprême de pintade moelleux farci au foie gras, galette Parmentière, sauce aux truffes

Les garnitures sont à déterminer selon les saisons

Les Fromages

Choix de fromages affinés, cinq sortes seront à retenir selon nos propositions ou vos envies

Les Desserts

Pour votre réception, nous avons imaginé une assiette « Dégustation » de quatre desserts à composer

Vous pouvez également choisir la formule « Buffet de desserts » à définir ensemble

- Pièce montée traditionnelle, choux caramélisés (*Grand Marnier ou Rhum*)
 - Pièce montée, macarons (*Christian MICHEL – La Maison du Macaron*)
 - Tartelette poire amandine « *Vieille France* »
 - Parfait glacé (*parfum au choix*), coulis et biscuit Spéculoos
 - « *notre Paris-Brest* », crumble croustillant, crème mousseline praliné noisette
 - Verrine Tiramisu aux fruits exotiques
 - Nem croustillant aux pommes, miel et sésame
 - Crème caramel « *Pot d'antan* », poire pochée aux épices
 - Brownies aux noix et amandes, crème tendre au chocolat
 - Soupe de fruits frais, sirop vanillé
 - Macaron fourré framboise et crème mousseline
-

Café et mignardises

Guimauves, financiers, cannelés, nougats, chocolats

Une proposition « enfant » et « végétarien » vous sera suggérée.

Plusieurs vins vous seront conseillés selon le choix de votre menu.