

## Menu « Composition »

Menu unique à tous vos convives  
Eaux & café inclus  
Choix d'un Menu 3 services minimum  
(Au-delà de minuit, 200.00 € par heure supplémentaire)

### Mise en bouche

Noix de coquille St-Jacques juste snackée, légumes décrudis et pomme « Granny Smith »	14.00 € / pers.
Tarte Fine au Grana Padano, tartare de tomate au basilic et chiffonnade de jambon Serrano	12.00 € / pers.

\*\*\*\*

### Entrées

Imparfait de saumon mariné aux agrumes, mousseline légère aux herbes <small>(Imparfait : farce fine de saumon en robe de Gravlax de saumon mariné à l'orange, zeste de citron vert, Mousseline : réduction d'échalote au vin blanc, sabailon monté au beurre crème-herbes)</small>	15.00 € / pers.
Cromesquis de joue et queue de bœuf, jus de cuisson réduit, sauge et gingembre	19,00 € / pers.
Ceviche de Bar au citron vert et lait de coco, billes d'avocat et jeunes pousses <small>(Filet de bar mariné crus, jus de citron et lait coco, avocat, suprême d'orange, tomate cerise et pousses de légume)</small>	17.00 € / pers.

\*\*\*\*

### Plats

Ballotine de Cabillaud, farce fine aux légumes, flan de courgettes et espuma à l'estragon	21.00 € / pers.
Selle d'agneau cuite en basse température, jus réduit au thym, tapenade d'olives noires, Tian de légume et pomme Anna	23.00 € / pers.
Canon de veau basse température en robe verte, flan de courgettes au parmesan et légumes décrudis (Gremolata)	22.00 € / pers.

\*\*\*\*

### Desserts

Fromages sélectionnés et affinés	12.00 € / pers
Sablé aux fruits rouges, citron vert et meringue pistache	
Mille-feuille vanille et confiture de lait, ananas rôti « SARAWAK »	
Pièce montée en chou (sur une base de 3 choux au parfum de saison) *	
Wedding cake (sur une base de deux entremets aux parfums de saison) *	

\* *Desserts réalisés par un prestataire extérieur*