

# Menu Crépuscule Tendance



## « Menu Crépuscule Tendance »

*20 pièces d'apéritif par personne à choisir parmi  
l'apéritif classique et trois pièces animées au choix*

### • Pièces animés à l'apéritif •

Plancha de soupions oignons et poivrons à l'huile d'olive

Wok de risotto aux morilles

Brochette de taureau juste grillée

Foie gras poêlé aux pommes et au muscat

Magret de canard à la plancha et sauce au poivre vert

Mini brochette de noix de Saint Jacques au Noilly Prat

### • MISE EN BOUCHE •

Salade de homard et sa julienne de papaye, vinaigrette Balsamique

*Ou* Brochette de Noix de Saint Jacques sur son bâton de citronnelle et sauce au Noilly Prat

*Ou* Lobe de foie gras mi- cuit sur son pain d'épice et confiture de figue noire

### • VIANDES AU CHOIX •

Magret de canard en Aiguillettes et sa sauce poivrade,

Petit gratin de Patate douce des sables, Paris sautés en persillade et méli-mélo de légumes frais

*Ou* Rôti d'agneau dans l'épaule, jus de la Garrigue,  
tresse de pommes de terre au basilic noir du jardin, haricots lardés et flan de courgettes

*Ou* Cuisse de canette confite au poivre vert

*Passage du berger sur sa patinoire d'escargot*

• **DESSERTS** •

Pièce Montée des Mariés (2 choux par personne)

Assortiment de deux mignardises maison (2 pièces par personne)

Panna Cotta caramel, Mille feuilles, Entremet framboise,

Brownie chocolat, tartelette citron, crème brûlée

Brochette de fruits frais et sa fondue de chocolat chaud (1 pièce par personne)

Eau minérale plate, pain et café