

Menus de Fête 2014

Composez-vous même votre Menu (3, 4, 5, 6 & même 7 plats) parmi d'une petite sélection de plats (autres suggestions sur simple demande)

Nos Potages

Royale de Corail d'Oursin en Cappuccino Mousseux au Parfum d'Hibiscus et Brochette Croustillante

Le Velouté de Crustacés Fine Champagne en Millefeuille Croustillant

Cappuccino Mousseux Safrané au Gingembre, Brochette de Scampis et Confits de Tomates

Essence Clair de Bœuf « Charolais » en Consommé Façon Mimosa Parfumé la Ciboulette

Nos Hors d' Oeuvres

La Petite Assiette Gourmande au Fil de la Saison

Le Marbrée de Truite et Saumon d'Ecosse Fumé aux Asperges et sa Gelée au Gewurztraminer

La Petite Salade de Scampi et Crevettes Royale Safranée aux Petits Légumes

La Variation de Foie Gras de Canard « Nantais » en Trois Façon et sa Gelée au Gewurztraminer

Nos Entrées

Le Millefeuille de Saumon Sauvage en Habit Vert sur sa Fleurette au Safran

La Variation de Poissons des Mers sur son Panaché de Sauces

Le Filet de Sandre Légèrement Rôti sur sa Peau au Beurre de Crustacés et Asperges Vertes

Filet de Lotte du Guilvinec légèrement rôti à l'Huile d'Olive Vierge sur Fond de Tomates, Sauce Pistou

Nage de Raviolis de Homard aux Truffes à la Vapeur au Velouté de Beurre d'Ecrevisses

Le Filet de Dorade en Croûte de Pommes de Terre légèrement rôti sur Tagliatelle de Courgettes

Le Filet de Turbotin à l'Huile d'Olive Vierge aux Girolles de Brive

Nos Sorbets

Le Sorbet Fruit de Passion arrosé au Crémant du Pays

Le Sorbet Ananas « Hawaïenne » sur son Granité Pinacolada

Granité au Crémant Rosé et Sorbet Moscato d'Asti

Nos Plats

Eventail de Magret de Canard de Challans aux Zestes d'Oranges au Vin Rouge de Bourgogne

Le Filet Mignon de Veau de notre Pays en Chou Rave et Sauce Périgourdine

La Composition de Filet de Veau et Bœuf rôtie aux Champignons Sauvages

Suprême de Caille ” Louhonnais “Farci aux Truffes et Epinard rôtie dans son Jus de Presse Truffés sur son Chou Vert frisée

Filet de Bœuf ” Charolais ” de notre Pays enrobé de crêpes sur sa Ratatouille aux Senteurs des Bois, Pommes de Terre Surprise

Le Fromage

La Ronde des Fromages Affinés

Nos Desserts

La Symphonie Gourmande autour de Desserts Maison

Croquant de Parfait Glacé à la Noix de Coco Safrané, Confiture d'Oranges Marinées

Gratiné de Poires et Raisins à la Crème d'Amandes

La Tulipe Croquante Glacée au Miel de Lavande autour des Fruits Rouge du Moment

Déclinaison de Desserts autour du Chocolat au Lait « Valhrona » et Crème Mascarpone aux Fruits Rouges

Parfait Glacé au Cointreau enrobé de Chocolat Noir et Blanc “Valhrona” et Confiture d'Orange

Created by www.menu.lu