

La carte banquet:

Les entrées

- Crème de panais à la tartufata et raviole de champignons des bois.
- Velouté de choux-fleurs, St-Jaques snackées, sommités de choux et pousses de petit-pois.
- Trilogie belge: Croquette de crevette grise, tartare de bœuf et tomate crevette.
- Samossas de poulet aux petits légumes, salade croquante et sauce yaourt aux herbes.
- Carpaccio de bœuf, vinaigrette au miso, légumes marinés au citron vert.
- Tartare de saumon aux noix de cajou, mangue et algues wakamé.
- Rouleau d'espardon mariné, récolte de la cueillette et pesto d'herbes.

Les plats

- Poulet fermier lardé, farci aux figues, légumes de saison confits, jus corsé et pommes fondantes.
- Embeurrée de choux vert au lard, dos de saumon rôti, bouillon à la citronnelle.
- Dos de cabillaud rôti, crème d'artichaut, légumes de printemps et jus de viande à la sauce soja.
- Carré d'agneau des prés salés en croute d'herbes, fèves des marais en crème de fond de veau, pomme grenaille rôtie au thym.
- Cuisse de canard confit, wok de légumes croquants, jus corsé au miso, crème de carotte.

Les desserts

- Moelleux au chocolat, crème anglaise au thé matcha, sorbet framboise et tuile de pistache.
- Panna cotta au litchi, meringue et pétale de rose cristallisé.
- Soupe de fruits rouges au vin, glace à la vanille bourbon, dentelle aux amandes.
- Crème brûlée, poêlée de figes aux épices et sorbet citron.

La carte des banquets et les tarifs changent selon les produits et les prix du marché, n'hésitez pas à nous contacter afin d'obtenir un devis.