



Menus à 22 €

1.

- **Velouté au Poivron et Boursin**
- **Suprême de Volaille aux Courgettes, brochette de pommes de terre**
- **Carpaccio de kiwis au Gingembre confit**

2.

- **Salade tiède de Crottin de Chavignol, Pointes vertes et Tomates séchées**
- **Dos de Saumon rôti au Miel et Citron, méli-mélo de Légumes croquants**
- **Tarte des demoiselles Tatin**

3.

- **Salade de Magret fumé aux Agrumes**
- **Filet de bar Victoria, fondant de Tomates et Aubergines au basilic**
- **Crème renversée au Caramel**

4.

- **Potage au Potiron, lardons et cresson**
- **Jarret d'Agneau aux petits Raisins et Gratin forestier**
- **Mille-feuilles au Chocolat**

5.

- **Tatin de Tomates et Mozzarella au Basilic**
- **Aiguillette de Canard, compotée de figues au Miel**
- **Tiramisu au Spéculoos**

1 menu pour minimum 12 personnes - Maximum 2 menus par soirée



6.

- **Croustillant de chèvre aux épinards**
- **Blanc de volaille farçi aux champignons**
- **Tatin caramélisée à la banane**

7.

- **Velouté de céleris-rave, croûtons et lardons**
- **Dos de Saumon en croûte de mozzarella fumée, purée de petits pois**
- **Tiramisu aux fruits des bois**

8.

- **Tagliatelle de poireaux au Saumon fumé, miel et curry**
- **Magret de canard, menthe et gingembre confits, méli-mélo de légumes**
- **Crème brûlée à l'orange**

9.

- **Minestrone de légumes (façon italienne)**
- **Gigotins d'Agneau, crème de Romarin, gratin de patates douces**
- **Kilomètre de pommes à la cannelle**



Menus à 26 €

1.

- **Poêlée de Scampis au Curry Rouge**
- **Pavé de Cabillaud au Cresson de rivière et Mousse de Légumes**
- **Nougat Glacé à la Mangue**

2.

- **Tartare de Thon rouge, Citron vert et Coriandre**
- **Filet de Dorade à la tapenade de Champignons et Beurre de Corail**
- **Feuilleté de Poires à la Cannelle**

3.

- **Fondant de Brie sur Roquette, Pomme et Noix**
- **Pavé de Bœuf rôti au gros Sel, Chicons braisés et sauce au Porto**
- **Chaud-Froid de Pommes au Calvados**

4.

- **Flan d'Asperges au Jambon fumé**
- **Duo de Cailles rôties, gratin d'Aubergines et Epinards**
- **Choux farcis au Mascarpone**

5.

- **Carpaccio d'Autruche au Fromage de Brebis**
- **Cochon de Lait à l'Aigre-doux, Wok de Légumes**

1 menu pour minimum 12 personnes - Maximum 2 menus par soirée

- **Crème brûlée au Pamplemousse**



Menus à 32 €

1.

- **Rillette aux deux Saumons, sauce Moutarde et Pain grillé**
- **Carré d'Agneau aux Morilles et Gratin de Légumes**
- **Clafoutis aux Cerises**

2.

- **Brochette de Gambas au Soja et Saté**
- **Baby Lotte braisée à l'Ardennaise**
- **Carré de Chocolat et Noisettes**

3.

- **Croustillant aux Champignons sauvages**
- **Pigeonneau rôti à la Niçoise, Pommes landaises**
- **Bavarois de crème à la Vanille**

4.

- **Aumônière de Saumon fumé aux Poireaux et Curry**
- **Blanquette de Filets de Soles aux Minis Légumes**
- **Gratin d'Abricots à la Lavande**

1 menu pour minimum 12 personnes - Maximum 2 menus par soirée



Menus à 40 €

1.

- **Foie d'Oie poêlée à la Banane**
- **Noisette d'Agneau aux cèpes et Pommes à l'Ail**
- **Fondant au Chocolat**

2.

- **Queues de Langoustine, Julienne de Poireaux et Beurre Vert**
- **Demi Homard rôti aux fines Herbes et Riz sauté au Safran**
- **Gâteau au Fromage Blanc et Citron**

3.

- **Salade folle d'Ecrevisses et foie gras**
- **Tournedos de Veau rôti aux Asperges blanches du Pays**
- **Soupe de Clémentines**

4.

- **Poêlée de Saint-Jacques sur Lit de Chicons**
- **Dos de Barbrue grillé au Beurre de Bigorneaux**
- **Strüdel aux Marrons glacés**

1 menu pour minimum 12 personnes - Maximum 2 menus par soirée

1 menu pour minimum 12 personnes - Maximum 2 menus par soirée