



### Menu Gastronomique

#### Hors d'œuvres

Blinis de Sarrasin et corail d'oursins  
Caviar de saumon et sa mousse en verrine  
Rillettes de canard chutney aux pois  
Foie gras naturel au torchon  
Huîtres fraîches en verrine émulsion au citron  
Les petits coquillages du marché à l'ailloli  
Mousse de truite fumée en canapé  
Etc...

#### Les entrées

Asperges blanches mousseline de saumon fumé  
Ris de veau aux truffes en feuilleté  
Artichauts gratinés au fromage de chèvre et amandes  
Salade de homard aux canneberges confites  
Magret de canard fumé en présentation  
Etc...

#### Les poissons

Médailon de flétan à l'oseille  
Suprême de morue charbonnière en tapenade  
Duo de saumon et truite fumée aux agrumes  
Ailes de raie aux câpres  
Bourride sétoise  
Homard de saison  
Crevettes de Madagascar aux algues et saké  
Pétoncles poêlées émulsion au citron  
Etc...

#### Les viandes

Pigeonneaux de la ferme Miboulay au verjus  
Pintade rôtie en chemise au Banyuls  
Longe d'agneau du Québec en filo aux pistaches  
La côte de veau de la ferme Miboulay  
Lapereaux en cocotte aux petits légumes  
Médallions de porcelet aux figues rôtis  
Tournedos de bœuf vieilli au foie gras bordelaise  
Etc...

#### Plateau de fromages

Grand choix de fromages locaux et importés

#### Les desserts

##### Tarte tatin

Poires pochées au vin rouge, glace à l'anis  
Présentation de pommes Rougemont  
Financier aux amandes et cerises noires  
Croquants aux noisettes  
Nougat glacé aux pruneaux  
La marquise aux trois chocolats  
Etc...