

Christmas Character Buffet Party

Entrées

Trilogie de saumons (fumé, mariné, gravelax), mini blinis, salade de pommes à l'aneth, crème à la vodka

Gourmande de Noël : mesclun de salade, fruits secs, œufs de caille, magret de canard fumé, croûtons, dés de roquefort, vinaigrette de truffe

Petites pièces de fêtes :

Lingot de foie gras aux figues et pain d'épices - Croustade de crabe aux agrumes

Mini cupcake aux morilles, ganache au foie gras - Croustade au tarama d'oursin

Mousse de chèvre au piment d'Espelette - Céviché de thon au yuzu, espuma à la vanille

Le banc de fruits de mer

Langoustines - Crevettes roses - Bulots - Huîtres - Bigorneaux - Pincés de tourteaux

Plats

Bisque de homard crémée et accompagnements

Volaille farcie, jus court et endives braisées

Boudins blancs truffés, pommes fruit caramélisées

Fricassée de lotte et Saint-Jacques, sauce américaine, riz sauvage aux herbes

Mezzaluna de saumon fumé, crème réduite à l'huile de noisette

Gambas rôties aux aromates, linguine à l'encre de seiche

Filet de bœuf « plancha », jus corsé aux morilles, méli-mélo de pois gourmands et haricots verts

Carré d'agneau rôti, jus simple au romarin, fondant d'artichaut et tomates confites

Noisette de veau aux girolles et marrons braisés

Fondant de chapon farci aux cèpes

Accompagnements

Poêlée de légumes au beurre d'échalotes - Mijoté de pommes de terre aux cèpes

Fromages

Sélection de fromages affinés

Desserts

Le grand buffet des desserts de Noël

Boissons Adulte

1 coupe de champagne et 1/2 bouteille de vin (blanc ou rouge) par personne, eau minérale

Champagne

Tsarine Cuvée Premium

Vin blanc

Bourgogne - Chablis AOC - La Pierrelée - La Chablisienne

Vin rouge

Bordeaux AOC - Mouton Cadet - Baron Philippe de Rothschild

Buffet enfant

Saumon fumé, concombre à la crème, Sélection de charcuteries fines

Mini brochette de tomate mozzarella, Petites gougères à l'emmental

Cocktail de crevettes en verrine, Suprême de volaille, sauce aux champignons

Pommes de terre noisette, Poêlée d'haricots verts et tomates confites

Dos de cabillaud rôti, beurre blanc à la ciboulette, Fagottini aux 4 fromages

Buffet de desserts et friandises

Boisson Enfant

Vittel® ou Minute Maid® ou Boisson rafraîchissante

Les plats « faits maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts.

Chers visiteurs allergiques, nous tenons à votre disposition un recueil d'informations sur la présence d'allergènes dans nos plats, n'hésitez pas à le demander à l'un des responsables du restaurant