



Les zakouskis froids

Poissons :

- ✂ Blinis de saumon fumé
- ✂ Tartare de saumon aux agrumes
- ✂ Carpaccio de Saint-Jacques et balsamique
- ✂ Caviar de carottes, coriandre et crevettes grises
- ✂ Roulade de saumon et sa garniture façon Warps
- ✂ Bagel au saumon
- ✂ Verrine de perles nacrées au saumon fumé et œufs tobikko
- ✂ Verrine de crevettes grises aux pommes

Végétariens :

- ✂ Brochettes tomate mozzarella et basilic
- ✂ Verrine de penne au gaspacho
- ✂ Gaspacho de saison

Viandes :

- ✂ Verrine thaï poulet, crevettes et mangue
- ✂ Wraps oriental au poulet grillé et sa garniture
- ✂ Canapé gourmand
- ✂ Magret de canard fumé au chavignol
- ✂ Carpaccio de bœuf
- ✂ Sucettes de foie gras aux cookies ou spéculos
- ✂ Tartare de bœuf à l'italienne
- ✂ Roulade de jambon de parme et sa garniture façon Wraps
- ✂ Mini pita cocktail
- ✂ Macaron de foie gras et chutney d'oignons
- ✂ Verrine de poulet à l'orientale
- ✂ Vitelo tonato
- ✂ Verrine périgourdine au gésier de canard confit et vinaigre de noix
- ✂ Verrine de taboulé et poulet à l'oriental
- ✂ Mini cornet farci à la mousse de guacamole et crevettes grises, ou mousse de canard, ...



Les zakouskis chauds

Poissons :

- ✎ Scampi au lait de coco et curry rouge
- ✎ Crème de witloof aux crevettes grises et cappucino
- ✎ Gambas à la niçoise
- ✎ Thon rouge grillé sésames et citronnelle
- ✎ Scampis frits
- ✎ Calmar Frits et sa sauce tartare
- ✎ Chèvre au saumon fumé

Végétariens :

- ✎ Crème de potiron, espuma à la coriandre
- ✎ Vidé de fromage
- ✎ Mini croquette au fromage
- ✎ Œufs brouillés tartufata et petits soldats grillés
- ✎ Nem aigre-doux
- ✎ Raviole épinard ricotta, coulis de tomates et copeaux de parmesan

Viandes :

- ✎ Pruneaux au lard
- ✎ Mini pizza
- ✎ Mini croquette ardennaise
- ✎ Mini croque-monsieur
- ✎ Mini quiche
- ✎ Raviole au jambon cru, coulis de tomate et basilic
- ✎ Raviole aux cèpes, huile de truffe, parmesan et fleur de sel
- ✎ Tajine d'agneau aux fruits confits
- ✎ Dés de poulet sauce curry
- ✎ Pilons de poulet
- ✎ Mini bouchée vol au vent
- ✎ Bœuf grillé red pepper
- ✎ Mini burgers
- ✎ Panzerotti



Les entrées froides

Poissons :

- ✎ Palette de saumon fumé et sa garniture
- ✎ Duo d'asperge, saumon fumé et sa vinaigrette aux agrumes
- ✎ Tartare de cabillaud aux fruits exotiques, émulsion froide au gingembre
- ✎ Salade tiède de scampis et jambon cru, mesclun de jeunes pousses, vinaigrette tiède
- ✎ Tartare de saumon à la feuille de citronnelle et citron vert, chiffonnade, sauce aigrelette
- ✎ Bonbon de saumon farci aux crevettes grises, mangues et coriandre

Viandes :

- ✎ Foie gras au torchon en trois déclinaisons, pommes cuites amande, macaron et pain perdu avec son confit d'oignons
- ✎ Salade folle façon Périgourdine
- ✎ Melon au jambon de Parme et Porto
- ✎ Duo de terrine de gibier, brioche, confit d'oignons
- ✎ Assiette du terroir
- ✎ Carpaccio de bœuf et sa garniture

Les entrées chaudes

Poissons :

- ✎ Pot-au-feu de filet de sole, encornet farci aux crevettes
- ✎ Saint pierre grillée, pesto de pistache et roquette servi avec son craquant ibérique
- ✎ Cœur de saumon, courgette à la ricotta et jambon Ibérique
- ✎ Croustillant de bar de ligne, craquant au sésame, sauce émulsion de cèpes et noisettes
- ✎ Ballottine de limande, mousse de brocoli et saumon fumé sur lit de beurre blanc, croquant de parme
- ✎ Filet de dorade en papillote, petits légumes
- ✎ Enrubannée de plie aux crevettes, crème homardine, émulsion au cresson
- ✎ Brochette de Saint Jacques au romarin, sauce mousseline aux agrumes
- ✎ Scampis au lait de coco et curry rouge
- ✎ Escalope de saumon grillé en croute de bacon et parmesan servis avec une sauce aux baies roses et sa brochette de légumes grillés
- ✎ Duo de croquettes maison (crevettes et fromage)

Viandes :

- ✎ Salade de caille aux raisins et foie gras, vinaigrette au porto



Les potages

Poissons :

- ☞ Bisque de homard
- ☞ Soupe de poissons et sa rouille
- ☞ Crème de Witloof aux crevettes grises

Végétarien :

- ☞ Crème de brocoli
- ☞ Crème de potiron espuma à la coriandre
- ☞ Crème de champignons des bois

- ☞ Velouté vert pré
- ☞ Velouté Argenteuil
- ☞ Velouté Dubarry
- ☞ Velouté de tomate, capuccino au pesto, dés de tomates

Viandes :

- ☞ Velouté de volaille
- ☞ Velouté saint germain et lardons fumé

Les sorbets

- ☞ Sorbet au citron vert et eau de Villée
- ☞ Sorbet à la poire Williams
- ☞ Sorbet aux fruits de la passion
- ☞ Sorbet aux framboises et eau-de-vie
- ☞ Sorbet au melon



Les plats principaux

Poissons :

- ✎ Saumon au beurre blanc à la coriandre et sa purée fumée aux carottes
- ✎ Pavé de saumon grillé servi avec sauce au beurre blanc et échalotes
- ✎ Filet de sole aux petits légumes

Viandes :

- ✎ Magret de canard en marinade au gingembre, croquette de risotto
- ✎ Filet de canette au miel et vin rouge, maki de légumes

- ✎ Enroulée de pintade aux champignons des bois/ ou à la Normande/ ou au foie gras, tatin de légumes, gratin dauphinois
- ✎ Enroulé de volaille farci à la ricotta, pesto, noix et jambon de parme et son accompagnement
- ✎ Filet de pintade rôtie fourrée aux champignons des bois accompagnée de sa crème flambée au calvados, beignet de brocolis et pommes châteaux

- ✎ Noisette d'agneau aux fines herbes, béarnaise au citron, fricassée de légumes
- ✎ Carré d'agneau en persillade, tomates séchées, beignets de chou-fleur, gratin dauphinois
- ✎ Côtes d'agneau en croute de wasabi et sésame, fruits et légumes confits

- ✎ Pièce de bœuf, échalotes au vin rouge, bouquetière de légumes
- ✎ Aiguillettes de bœuf aux pleurotes, topinambour et cèleri façon dauphinois
- ✎ Tournedos de bœuf Rossigny (tranche de foie gras poêlé), jus à l'échalote, poêlée de légumes, pommes château
- ✎ Tagliata de bœuf « Roquette, tomates séchées, copeaux de parmesan et huile de truffes » accompagné d'un jus balsamique aux échalotes confites et sa brochette de pommes grenailles

- ✎ Médaillon de veau en croute d'échalotes, jus corsé, légumes tournés glacés, pommes pont-neuf lardées
- ✎ Filet de veau aux figues et porto, écrasée de pommes de terre
- ✎ Piccata de veau braisée au vin blanc, risotto aux asperges, tuile au parmesan
- ✎ Mignon de veau et lard confit, échalote au muscat et panais

- ✎ Noisette de porcelet à la sauge, roulades d'aubergines à la ricotta
- ✎ Noisette de porcelet sauce moutarde à l'ancienne, légumes de saison et ses pommes de terre rissolées aux aromates
- ✎ Émincé de porcelet grillé, croustillant de bintje au fenouil et tomate
- ✎ Filet pur de porc et son damier en feuilles de chou, pommes châteaux

- ✎ Civet de biche, poire aux airelles et croquettes



Les desserts

- ∞ Pièce montée en glace de circonstance
- ∞ Pièce montée en génoise aux fruits ou chocolat
- ∞ Gâteau Forêt noire
- ∞ Profiteroles glacées au chocolat
- ∞ Profiteroles à la crème de caramel et beurre salé
- ∞ Tulipe de sorbets
- ∞ Cheesecake aux spéculos
- ∞ Couronne de poires caramélisées aux amandes et crème acidulée
- ∞ Tiramisu revisité
- ∞ Pina colada revisité
- ∞ Tartelette de citron meringuée
- ∞ Moelleux au chocolat et sa boule de glace vanille
- ∞ Tarte chaude aux pommes et glace vanille
- ∞ Tartelette crumble pomme myrtille
- ∞ Macaron cœur coulant caramel et beurre salé
- ∞ Cookie aux pépites de chocolat

→ Possibilité de service en salle

→ Possibilité de fournir les boissons et d'accorder les mets avec le vin adéquat