



Nos propositions de menus & buffets

Selon les saisons et les possibilités d'approvisionnement, quelques modifications mineures peuvent être apportées aux présentes propositions.

DINER DESCARTES

Mise en bouche

Terrine de foie gras à l'artichaut,
Mini-légumes croquants en salade

ou

Salade de homard,
Petits légumes,
Vinaigrette de truffes

Grenadin de lotte en matelote,
Perles d'oignons confits,
Artichauts violets, Pleurotes poêlés

ou

Noix de Saint-Jacques à la plancha,
Concassée de tomates aux aromates,
Mesclun de salade

Sorbet Pomme Calvados

Pavé de veau poêlé,
Légumes confits, Jus au thym

ou

Filet de boeuf à la moëlle, Sauce bordelaise,
Pommes boulangère

Assiette de Fromages
et Salade aux noix

Pièce montée

ou

Gâteau des Mariés

Café

Mignardises ou chocolats
(Mendiants, Orangettes...)

DINER BUFFET ASTRÉE

Farandole de mini-entrées
(10 pièces au choix du Chef)

Magret de canard aux griottes,

Gratin aux deux pommes,

Tombée de céleri aux baies de genièvre

ou

Carré d'agneau en croûte d'herbes,

Petits farcis de légumes,

Jus de romarin

ou

Médailillon de veau poêlé,

Tian de légumes,

Pommes fondantes, Jus au Marsala

Assiette de Fromages

et Salade aux noix

Gâteau des Mariés (2)

Café (3)

Pour les enfants jusqu'à 13 ans, nous proposons un menu spécial

(2) Il est possible de remplacer le Gâteau des Mariés par une Pièce montée (3) Il est également possible de remplacer le Café par un Café gourmand accompagné de Mignardises ou Chocolats. Les prix seront communiqués par le Domaine. Tous nos menus s'entendent hors vins ; les eaux minérales sont incluses sur la base de 1/2 litre d'eau par personne. N'hésitez pas à nous consulter, si vous désirez agrémenter votre dessert d'une animation spéciale. Toutes les viandes et volailles sont en provenance de l'Union Européenne. Pour les tarifs, veuillez contacter le Domaine.