



# Menu de Réception

(menu unique pour tous vos convives)

**Prix : 37€**

**- Pour accueillir ...**

**Kir ou Soupe de Champagne ou Sangria & 4 Tapas Terroir**

## Entrées :

- Assiette de salade Norvégienne (Saumon frais et fumé, Pommes de terre, Pommes fruit et coulis de Tomate)
- Cassolette de Gambas aux Epices douces, lait de Coco et Coriandre.
- Feuilleté de Merlu à l'ail confit, julienne de Légumes et crème Ibérique.
- Assiette de l'Océan ( rillettes de Saumon, Gambas mayonnaise, salade de Crevettes et Poisson du Moment)
- Salade Terroir (Magret fumé, Gésiers confits, Terrine de campagne, Pignons).
- Tarte fine au Chèvre frais, Courgette, Tomate, Herbe fraîche, jeunes pousses de salade et vinaigrette au Céleri.
- Crème brûlée au Parmesan Tomates séchés et Basilic.
- Tartelette aux Oignons caramélisés, Boudin noir et salade croquante.
- Salade tiède au Poulet mariné soja, Choux aigre doux et Pomme verte.
- Pissaladière niçoise, sorbet Tomate Basilic et jeunes pousses de salade.
- Tataki de Canard, Coriandre, salade de Légumes croquants, sésame et cacahuètes.
- Tartare de Saumon aux saveurs d'Asie, brunoise de Courgettes et Tomates.

## Plats :

- Poulet mariné sauce teriyaki, Champignons sautés au Sésame et riz japonais.
- Tajine de Poulet au Citron et petits Légumes, semoule fine au Curcuma.
- Boeuf fondant de sept heures, petits Lardons, Champignons, écrasé de Pomme de terre à l'huile d'olive.
- Mignon de Porc sauce Madère, crumble de Noisette, fondant d'Endives et Pommes grenaille.
- Carré de Porcelet rôti au four, à l'ail et poivrons, Pomme en robe des champs et crème Ciboulette.
- Magret de Canard mariné à l'Espelette et aux Epices, Basquaise de légumes et pommes fondantes, jus réduit.
- Fricassé de Poulet aux Champignons forestiers, Légumes de saison et Purée Pomme Betterave.
- Pavé de Merlu, Ail confit, Piquillos, risotto aux Coques et Petits Pois.
- Carry de Thon comme à la Réunion, petites Lentilles, Riz parfumé et Rougaille tomate.
- Aile de Raie à l'Espagnol, Moules, Tomates, Poivrons, Câpres et Pommes fondantes.
- Gambas rôties en sauce vierge, Légumes de saison rôtis et Pommes grenaille.
- Colombo de Poisson du moment, Légumes et Riz parfumé.
- Quasi de Veau sauce Bonne Femme, Pommes sautées et bouquet de Légumes primeur.

## Fromage :

- Assiette de Brebis, confiture de Cerise, Salade **OU** Assiette de 3 Fromages, Salade

## Desserts :

- Le Fraisier, le fameux (Saison).
- Nougat glacé, coulis de Fruits rouges et crème Chantilly.
- L'Omelette Norvégienne de l'Auberge au Grand Marnier OU Duo Grand Marnier, Sorbet Cassis
- Le Royal Chocolat, Crème anglaise à la Pistache.
- Entremet Caraïbe, Chocolat au lait et Noix de coco.
- Entremet Praliné et Citron.
- Mille feuille à la crème de Mascarpone et Noisette.
- Tarte au Citron vert meringué façon Mojito.
- Entremet Exotique Coco, coeur de Mangue et biscuit Pistache.
- Fantastik Fraise Citron et Basilic.
- Tarte d'automne au Caramel et fruits secs
- Pavlova aux fruits de saison et crème glacé.