



# NOS MENUS

## Faites votre choix

(unique pour l'ensemble des participants et convives)

### MENU A 30 €

- Compressé de Charlotte et saumon fumé, gaspacho frais -
  - Ecrasé d'aiguillettes de canard confit -
- Mesclun de salades, oeuf mollet sur toast, chorizo, jambon de Coche -
- Parfait de foie de volaille au Porto, mesclun de salades -
  - Potjevleesch, compotée d'oignons, mâche -
  - Tatin de légumes provençaux -
- Terrine de persillade de boeuf aux anchois -
- Timbale de ratatouille en gelée de thym, infusion d'huile d'olive et roquette -
- .....
- Carbonnade flamande, frites fraîches -
  - Coq au vin, tagliatelles -
- Dos de saumon rôti au four, sauce Chimay, risotto -
  - Filet de poisson du jour en tapenade, carottes confites, asperges, sauce citronnée -
  - Filet de truite au beurre blanc, pommes de terre tournées, haricots verts vapeur -
- Pot au feu de joue de porc, carottes et fenouil confit, sauce moutarde -
- Sauté de veau en Tajine aux amandes et citron confit, semoule -
  - Waterzoï de poisson -
- .....
- Carpaccio d'ananas, glace Pabana -
  - Crème brûlée à la Chicorée -
- Faisselle au coulis de fruits rouges -
  - Moelleux caramel beurre salé -
  - Sablé chocolat noir, noisettes -
  - Sablé Mangue Ananas -
- Tarte fine aux pommes, sorbet pomme cidrée -

...  
*Eau Minérale, Vin, Café*

### MENU A 34 €

Idem Menu à 30 €  
Choix du fromage en plus

.....

- Tarte au Maroilles, salade aillée -
- Tome de Brebis, mesclun, confiture de cerises noires -
  - Verrine de Brie aux noisettes torréfiées -
  - Vieux Lille pané, mesclun de salades -

### MENU A 48 €

- Mise en bouche de bienvenue -
- .....
- Piquillos farcis à la brandade de lotte aux truffes, crème d'oursin -
- Raviole d'écrevisses et pointes d'asperges, sauce américaine -
- Risotto crémeux au bouillon de coques, filet de rouget Barbet à la Plancha -
- Terrine de foie gras au piment d'Espelette, pain au lait tiède -
- .....
- Dos de cabillaud rôti sur peau, oeuf de caille frit, haricot de Paimpol, sauce verte -
- Filet de Saint-Pierre, risotto aux coques, sauce oseille -
  - Papillote de Brochet, beurre de langouste -
- Pavé d'agneau rôti au four, cèpes, artichauts boutons, polenta truffée, jus au thym -
- Suprême de volaille de Licques aux écrevisses, purée maison -
- .....
- Feuilleté au Roquefort Papillon Noir, mesclun de salades aux noix, vinaigrette à l'huile de noix -
- Macaron noisette, Brie AOC coulant, noisettes torréfiées -
- Maroilles fermier, salade de chicons -
- .....
- Brioche façon pain perdu, coulis de fruits rouges -
  - Croustade aux pommes -
  - Le vrai nougat glacé de Montélimar, coulis de framboise -
- Panacotta aux figues et pain d'épices -
  - Gâteau Événementiel -

...  
*Eau Minérale, Vin  
Café & Mignardises*

