

Menu

Par Yvan Rougny
Traiteur et chef privé.

BUFFET

Toasts briochés de foie gras, chutney de pommes et noisettes grillées
Mini gougères et feuilletés

Pain navette garnis d'une rillette de maquereaux aux agrumes
Médaillon de wrap au canard fumé, crudité et sauce moutarde au miel

Assortiments de charcuteries fines

Verrine tartare de crevette, mangue et condiment façon aigre douce, mousse d'avocat
et crumble d'amande

Verrine forestière et lard grillé

MISE EN BOUCHE SURPRISE DE SAISON

ENTRÉE À L'ASSIETTE

La noix de Saint-Jacques en 2 façons

En carpaccio aux saveurs exotiques et poêlées au beurre noisette puis
flambées au cognac.

Sauce beurre blanc au champagne, compoté d'échalotte miel balsamique,
perle de citron yuzu, chips de parmesan et bouquet de jeunes pousses

PLAT À L'ASSIETTE

Les médaillons de pintade cuits à basse température

En farce forestière. Jus de cuisson corsé aux touches de truffe.
Cromesquis de châtaignes au vieux comté, petits légumes "glacés",
croquant noisette et herbes fraîches.

FROMAGES ET DESSERTS

Assortiment de 5 fromages

Comté, Brie, Tomme, Pélardon, Gorgonzola...
Confitures et fruits secs

Le traditionnel trianon aux chocolats

éclats de meringue et fruits rouges