

SOIRÉE PRIVÉE

PROPOSITION DE MENU N°1 :

1 entrée, 1 plat, 1 dessert = 25 €
(hors boisson)

Entrées :

(choix entre 2 entrées différentes maximum parmi les suggestions)

Possibilité de choisir une Entrée ou un Dessert parmi les propositions du Menu n°2 : suppl. + 5 €

- Velouté de sucrine à l'huile de sésame ★
- Velouté de potimarron à la vanille et son écume de noisette ★
- Salade Italienne (*langues d'oiseau, pesto, tomates séchées, tomates confites, jambon sec italien, parmesan, pignons de pin*)
- Salade de lentilles au saumon fumé ★
- Taboulé libanais (*menthe, persil, tomates, oignons nouveaux, boulgour et pain libanais croustillant*)
- Ma tartine de sardines aux poivrons grillés ★
- Mouhammara (*spécialité libano-syrienne : purée de poivrons rouges à la mélasse de grenade et aux noix*) ★

Plats :

(choix unique pour l'ensemble des convives)

- Poulet à la dakatine façon Indonésienne (*poulet, riz basmati et sauce au beurre de cacahuètes, lait de coco, curry rouge : plat légèrement épicé*)
- Bruschetta de poulet tandoori à la chutney de mangue
- Tajine de lapin à l'orientale et sa purée de carottes au cumin
- Bœuf bourguignon à ma façon et sa purée de céleri rave
- Nage de crevettes aux saveurs Thaï, nouilles asiatiques, chou vert et shiitake
- Pastilla de la mer (*calamars, poissons blancs, crevettes*)

Desserts :

(choix entre 2 desserts différents maximum parmi les suggestions) :

- Tarte au citron
- Tarte au chocolat et sa larme de Whiskey
- Poires pochées au vin rouge et aux épices ★
- Tiramisu ★
- Glace au lait d'amande et sa tuile au gingembre

★ 5 personnes minimum

PROPOSITION DE MENU N°2 :

1 entrée, 1 plat, 1 dessert = 35 €

(hors boisson)

Mise en bouche selon l'inspiration du jour

Entrées :

(choix entre 2 entrées différentes maximum parmi les suggestions)

- Terrine de foie gras de canard au piment d'Espelette sur son lit d'herbes fraîches et caramel de betterave ★
- Terrine d'ailes de raie, huile de coriandre et mayonnaise aux crustacés ★
- Salade d'inspiration indonésienne à la mangue et aux crevettes ★
- Financiers salés aux crevettes et son écume d'algues Nori ★
- Bruschetta de harengs fumés, légumes croquants et caramel de balsamique ★
- Escargots de Bourgogne en ravioles, crème à l'ail et jus de persil ★
- Trio de la mer : soupe glacée de cresson aux huîtres de Cancale, tartare de langoustines à peine rôties et sa vinaigrette au yuzu, huître chaude sur une note anisée★
- Salade de rillons maison déglacés au caramel de balsamique et légumes anciens★

Plats :

(choix unique pour l'ensemble des convives)

- Risotto aux fruits de mer (*crevettes, langoustines, coques*)
- Duo de seiches et de lotte à l'armoricaine, riz basmati
- Beuchelle Tourangelle à ma façon (*ris de veau, rognons de veau, champignons de Paris et shiitake de Touraine – le tout flambé au cognac et crémé et disposé sur un lit de ravioles de Romans*)
- Agneau confit aux épices et purée de cerfeuil tubéreux
- Osso Bucco

Desserts :

(choix entre 2 desserts différents maximum parmi les suggestions) :

- Autour du citron : tarte au citron, glace au Limoncello et mousse au citron vert
- Salade d'orange à l'orientale et sa tuile au gingembre
- Moelleux au chocolat, caramel à la fleur de sel de Guérande, et tuile au golden syrup ★
- Neige d'Ossau-Iraty et gelée de cerises au piment d'Espelette ★
- Faisselle de Touraine à l'orientale ★

★ 5 personnes minimum

Propositions de menus pour 9 personnes minimum /12 maximum

Le tarif indiqué comprend la privatisation du lieu jusqu'à 22h30

Le choix des différents participants ainsi que tout désistement devra être communiqué une semaine minimum à l'avance.