



L'assiette
dans les nuages

MENU CUMULUS

16€ TTC

Boissons comprises
DÉJEUNER UNIQUEMENT

Menu proposé pour un minimum de 20 personnes. Déjeuner uniquement. Choix unique pour l'ensemble des convives.



LES ENTRÉES AU CHOIX :

- Nems de chèvre sur salade d'endives, sauce aigre douce à la menthe, vinaigre balsamique.
- Crème brûlée au lard, espuma à la tomme des Bauges.
- Salade mâche, boudin blanc et foie gras aux figues.
- Saumon fumé, crème citron et jeunes pousses croquantes.
- Curry de crevettes et salade de pousse de soja.



LES PLATS AU CHOIX :

- Filet mignon de porc en crouste de lard et polenta croustillante.
- Filet de truite sauce écrevisse, brocolis au beurre demi sel.
- Civet de cerf et tagliatelles.

- Dos de merlu, crème de moules safranées, petits légumes à l'huile d'olive.
- Pavé de rumsteak grillé, beurre maître d'hotel et gratin Dauphinois.



LES DESSERTS AU CHOIX :

- Crème brûlée aux spéculos.
- Baba au rhum aux fruits de saison avec sa crème fouettée.
- Vacherin glacé vanille, framboise.
- Brochette d'ananas à la badiane, glace au miel.
- Mousse au chocolat dans sa coque croquante.

L'assiette
dans les nuages

MENU STRATUS

19€ TTC
Hors boisson

Menu proposé pour un minimum de 20 personnes. Déjeuner ou dîner. Choix unique pour l'ensemble des convives.

LES ENTRÉES AU CHOIX :

- Tartare de daurade à la mangue et menthe fraîche, vinaigrette d'oignons.
- Ravioles de foie gras et bouillon de légumes croquants à l'huile de truffes.
- Carpaccio de thon rouge aux herbes folles, espuma de moutarde savora.
- Tartes de champignons des bois, crème de noix et jeunes pousses croquantes.
- Crème de potiron et châtaigne braisée, émulsion de lard.

LES PLATS AU CHOIX :

- Suprême de pintade, crème de morilles et poêlée de fèves.
- Gigot d'agneau cuit en croute d'herbes, polenta crémeuse au beaufort et potimarron.

- Filet de bar à la moutarde violette, raisins acidulés et duo de poivrons.
- Dos de cabillaud, crevettes sautées aux légumes, sauce gingembre et citron confit.
- Contrefilet de Bœuf rôti basse température, sauce béarnaise, pommes de Terre écrasées à l'huile d'olives.

LES DESSERTS AU CHOIX :

- Entremet poire chocolat, sauce caramel au beurre salé.
- Biscuit praliné et chocolat blanc parfum vanille et crème exotique.
- Mousse de lait infusée aux dattes et fruits secs.
- Parfait glacé à la noix de coco, sauce créole aux saveurs des îles.
- Poire au sirop de violette, glace vanille bourbon.



L'assiette
dans les nuages

MENU ASPERATUS

25 € TTC
Hors boisson

Menu proposé pour un minimum de 20 personnes. Déjeuner ou dîner. Choix unique pour l'ensemble des convives.



LES ENTRÉES AU CHOIX :

- Terrine de foie gras de canard, chutney d'oignons et baies rouges.
- Tartare de saumon à la graine de moutarde et fenouil, pesto d'aneth.
- Minestrone de crabe, crème de courgettes à l'huile d'olive et tomates confites.
- Terrine de gibier à la gelée de betterave, compotée de pommes et coing.
- Ragout d'escargots en persillade et champignons des bois, mousse de topinambour.



LES PLATS AU CHOIX :

- Filet de bœuf en croute, poêlée de butternut, sauce aux champignons des bois.
- Quasi de veau cuit basse température, crème de cèpes et beignets de pommes de Terre.

- Gambas de Patagonie, fenouil confit à l'orange, aux épices.

- Lotte rôtie à l'Américaine, riz noir vénéré.

- Noix de Saint Jacques poêlées, mousseline de panais et sa crème de pamplemousse.



LES DESSERTS AU CHOIX :

- Feuillantine de chocolat noir et sa mousseline à la pistache.

- Figues rôties au porto, crème yaourt safrané, croustillant de pain d'épices.

- Trifle de baies rouges aux éclats de fruits secs et miel.

- Ananas confit mousse piña colada, gelée de curaço bleu.

- Mousse chocolat Ivoire, cœur coulant aux fruits rouges, crème de champagne.