



ALEXANDRE NOIREAUX
CHEF DE CUISINE
VOUS PROPOSE
SES MENUS BANQUET
DE SAISON

« A L'ONDE L'ON DINE »

JANVIER · FEVRIER · MARS

Amuse-bouche

Rillette du Cotentin, saladine et pickels

Suprême de poulet du pays rôti aux herbes, frites allumette

Cheese cake aux agrumes

Menu banquet 75.-

Amuse-bouche

Ceviche de thon au soja et lait de coco, pamplemousse confit et salicornes

Risotto à la betterave et noix torréfiées

Rond de veau du pays grillé, crémeux de pommes de terre

Feuilleté aux pommes, sorbet Granny Smith

Menu banquet 98.-

Amuse-bouche

Carpaccio de Saint- Jacques en vinaigrette d'agrumes

Fregola sarda aux gambas, émulsion de coquillages

Filet de bœuf du pays grillé, sauce vigneronne

Délice choco-praliné, sorbet PaBaMa

Menu banquet 108.-

AVRIL · MAI · JUIN · JUILLET · AOÛT

Amuse-bouche

Carpaccio de fera du lac fumé, pickels de radis et petit pois à la marjolaine

Coquelet rôti aux herbes, frites allumette

Pana cotta pêche abricot

Menu banquet 75.-

Amuse-bouche

Tartare de truite du lac aux croquants de fenouil et aneth

Risotto verde aux asperges

Pièce de bœuf du pays grillé, caponata d'aubergine et polenta

Fraisier à la crème légère, sorbet fraise

Menu banquet 98.-

Amuse-bouche

Tartare de bœuf au whisky et poivre fumé

Langoustine juste snackée espuma de bisque et yusu

Carré de veau du pays à la broche, cuisiné aux chanterelles,
mille feuille de pommes de terre

Gaspacho aux fruits rouge, sorbet basilic

Menu banquet 108.-

SEPTEMBRE · OCTOBRE · NOVEMBRE · DECEMBRE

Amuse-bouche

Velouté de coquillages, copeaux de féra fumée

Suprême de poulet du pays rôti aux herbes, frites allumette

Tiramisu

Menu banquet 75.-

Amuse-bouche

Marinade de gambero rosso en vierge de légumes grillés et citron confit

Cappucino de courge, emulsion au café intense

Pièce de veau du pays rôti à la braise de laurier et jus corsé au porto

Feuilleté aux pommes, sorbet Granny Smith

Menu banquet 98.-

Amuse-bouche

Tartare de veau, espuma de Brillat Savarin et truffes noires

Langoustines snackée cuisinées au radicchio rosso et gel d'agrumes

Filet de bœuf angus rôti, confit d'échalote au poivre et cèpes

Délice Choco-praliné, sorbet Williamine

Menu banquet 108.-