

PLATED BY MD

Dinner · Prestige

135 € / personne | 4 services

PREMIÈRE ENTRÉE · AU CHOIX

1. Ceviche de dorade — citron vert, coriandre fraîche, oignons rouges pickles, huile d'olive.
2. Carpaccio de courgettes — ricotta citronnée, pignons torréfiés, huile de basilic.
3. Tartare de saumon — avocat, pomme verte, vinaigrette aux agrumes.

DEUXIÈME ENTRÉE · AU CHOIX

1. Foie gras de canard mi-cuit — brioche toastée, chutney de figues.
2. Risotto crémeux aux champignons — parmesan affiné, émulsion de champignons.
3. Ravioles de ricotta et épinards — beurre noisette, sauge fraîche, parmesan.

PLAT · AU CHOIX

1. Magret de canard rôti — mousseline de patate douce, légumes glacés, jus à l'orange.
2. Filet de maigre rôti — fondue de poireaux, pommes fondantes, beurre blanc safrané.
3. Quasi de veau rôti — gratin dauphinois, carottes glacées, jus au romarin.

DESSERT · AU CHOIX

1. Millefeuille vanille Bourbon — feuilletage caramélisé, crème légère vanille.
2. Entremets chocolat noir — croustillant praliné, ganache montée, sauce chocolat.
3. Tarte aux pommes façon Tatin — caramel au beurre salé, crème glacée vanille.

Ingrédients inclus · 4 à 12 convives

Un choix par service pour l'ensemble de la table. Adaptations alimentaires sur demande.

Réservation sous réserve de confirmation.