

**Possibilité
brunch du
lendemain**

Menu Galinier

Entrée

- Tarte fine de légumes croquant, gambas snackée zest de combava
- Mozzarella Burrata sur un tartare de légumes, coulis de pesto
- Carpaccio de magret aux basilics, finger de foie gras mi-cuit basse température accompagné de son pain d'épices.
- Le terre et mer, crémeux de patate douce, st jacques, foie gras poêlé

Plats

- Longe de magret crumble de pain d'épices sauce miel et épices douces, polenta aux olives
- Pavé de bœuf en croûte d'herbes, rosace de pomme de terre champignon glacé, jus corsé au thym
- Filet de canette en croûte de sésame velours de carotte glacé, tomate cerise confite
- Tournedos de magret façon Rossini, rosace de pomme de terre

Ardoise de fromages

3 variétés aux choix

Dessert

- Pâtisserie ou assortiments de mignardises

inclus dans la prestation

Art de la table, service, pain, café, rangement du mobiliers (tables et chaises)