

Menu Matisse

Le cocktail de La Jonqueuse
et ses canapés froids et chauds
&&&&&

Mise en bouche
&&&&&

Aiguillette de canard en chaud froid d'orange et son médaillon de foie gras
Aspic de homard sur sa mousse et son coulis de tomate au basilic
Feuilleté de St Jacques et langoustines sur fondue de poireaux au Champagne
Escalope de foie gras poêlée déglacée au cidre et pommes caramélisées
Escalope de ris de veau et sa confiture d'oignons au vinaigre de xérès
&&&&&

Sorbet pomme verte au Calvados
Sorbet citron vert vodka
Sorbet poire et son alcool
&&&&&

Filet de bœuf Rossini
Ou Tournedos de canard au miel d'épices et dés de foie gras poêlé
Ou Grenadin de veau au Parme et crème d'estragon
Ou Noisettes d'agneau picard au fumet de romarin
&&&&&

Le buffet de fromages de nos provinces et son effeuillé de saison aux noix
&&&&&

La pièce d'honneur classique avec des choux ou avec des macarons (+3€20)
Ou La cascade de desserts
&&&&&

Le café et son biscuit Rotchild
&&&&&

La brochette de fruits frais sur coulis de framboise
&&&&&

Prix par personne : 65€20

Les vins : « Colombelle »
« Puy Vallon » Médoc
Eaux de source, jus de fruits