

Buffet

ENTREES SERVIES A TABLE

Velouté de saison
Croquettes de crevettes « home made »

ENTREES SUR BUFFET

Foie gras, pain brioché & son confit d'oignons rouge
Foie gras poêlé & sa sauce fine
Assortiment de salades composées
La salade de tomates mozzarella au basilic frais &
huile d'olive
Tartare ou carpaccio de bœuf truffé aux copeaux de
parmesan & roquettes
Tartare de poissons du marché
Saumon fumé & ses garnitures

PLATS SUR BUFFET

Pâtes au foie gras
Pâtes aux truffes
Pêche du jour sauce Noilly Prat
Chicons braisés
Pommes de terre grenailles
Baby Top poêlé
Sauce aux deux poivres maison
Sauce béarnaise maison
Emincé de volaille à l'estragon

DESSERT SUR BUFFET

Assortiment de mini dessert

75€

Master Buffet New Year 2018

ENTREES

- * Foie gras maison accompagné de son pain brioché
- confit d'oignons rouges
- * Les Huîtres creuses au vinaigre d'échalotes
- * Carpaccio de boeuf truffé, copeaux de foies gras
& parmesan sur son lit de roquette
- * La croquette de crevettes "Home Made"
- * Cappucino de bisque
- * Saumon sauce Gravlax

PLATS

- * Filet de Sandre au parmentier de choux
- * Homard grillé & décortiqué
- * Filet de biche aux airelles et sa poire au vin
rouge
- * Filet pur poêlé sauce deux poivres/béarnaise
maison
- * Pâtes aux truffes
- * Chicons braisés
- * Pommes grenailles/duchesses

DESSERT

Assortiment de mini dessert