

## Proposition de plats pour des Menus de Banquets

La diversité ne servant pas la qualité, toutes les préparations sont servies à partir de 10 personnes

39.50

Terrine Saint-Nicolas aux Avelines  
Echiquier de Saumon et Raifort  
Crème Saison aux Croûtons (V)  
Salade d'Endives au Roquefort (V)  
Consommé de Bœuf, Petits Légumes  
9.50

\*\*\*

Sorbet Mirabelle arrosé  
Poire Williams – Citron-Vodka (Colonel)

\*\*\*

Suprême de Poulet Jaune, Aigre Douce  
Mignon de Porc Dijonnaise  
Filet de Truite au Riesling  
20

\*\*\*

Marbré de Sorbet et Fruits Frais  
Crème Brûlée Bergamote  
Tarte Fine aux Pommes Glace Bourbon  
10

### Options :

Assiette Fromages 3 sortes 8  
Chavignol ou autre chaud 10  
Chariot Fromages 15

### A l'aube :

Soupe à l'Oignon 9  
Buffet de Jambons et Salades 14  
Pains briochés garnis 9

45

Carpaccio de Saumon et Tartare  
Hure de Bœuf en Gelée et Foie Gras  
Aumônière du Pêcheur Homardine  
Assiette Marayeur, Trois Purées (+3.-)  
12

\*\*\*

Sorbet

\*\*\*

Noix de Veau Rôtie Forestière  
Suprême de Cabillaud au Pesto de Basilic  
Gigot d'Agneau à l'Ail Confite  
Civet de Biche St Hubert (S)  
22

\*\*\*

Nougat Glacé Fruits Confits Grand Marnier  
Finger Chocolat Passion  
L'Assiette de Fruits de Saison  
(parfait-Verrine-Entremet)  
11

S = Saison  
V = Végétarien

60

La Petite Salade Gourmande Lohengrin  
Pâté en Croûte, Confiture d'Oignons  
Feuilleté d'Asperges Mousseline (S)  
Homard au Beurre d'Orange (+ 5,-)  
Salade de Filet Rouget, Pignons de Pins  
14

\*\*\*

Pavé de Saumon Rôti à l'Unilatérale  
Pavé de Brochet au Four au Riesling  
Fricassée de Scampis, Empereur  
Filet de Dorade Provençale  
Lasagne aux Epinards (V)  
Aumônière de Légumes Aigre Douce (V)  
15 en entrée, 13 en 2<sup>e</sup> entrée  
ou 22 en plat principal

\*\*\*

Sorbet Champagne arrosé au Vieux Marc

\*\*\*

Magret de Canard Rôti au Gingembre  
Carré d'Agneau Roulé, Jus au Thym  
Rable de Lièvre au Genièvre (S)  
23

\*\*\*

Tiramisu Café en Coque de Chocolat  
Verrine Fruits Rouges, Crumble Choco Blc  
Farandole du Pâtissier  
Parfait Glacé Noisette, Beurre Salé  
10

71

Foie Gras de Canard au Gewurztraminer  
Marbré de Foie Gras, Orange et Chocolat  
Variation de Homard Lohengrin (+3.-)  
(bisque-aumônière-en belle vue)  
Assiette de Douceurs Chaud et Froid  
Trilogie d'Asperges (S)  
(tartare-gaspacho-ballotin au jambon de parme)  
17

\*\*\*

Cassolette Dieppoise  
Feuilleté de Sole (+3.-)  
Cocotte de St Jacques au Crémant (+3.-)  
Poêlée de Scampis, Risotto Safrané  
22 en entrée, 18 en 2<sup>e</sup> entrée  
ou 26 en plat principal

\*\*\*

Emulsion au Crémant

\*\*\*

Filet de Bœuf du Terroir aux Deux Sce  
(marchand de vin-béarnaise)  
Mignon de Veau Orloff  
Suprême de Pigeon  
Mignon de Biche aux Airelles (S)  
24

\*\*\*

Assiette Gourmande Lohengrin  
Trilogie du Chocolatier  
(duo de mousses-moelleux-crème brûlée)  
Vacherin Glacé  
12