

# *La Carte des Forfaits*

*(Menu identique pour l'ensemble des convives)*

## *Entrées froides*

Ballottine de foie gras de canard aux coings, toast brioché  
Pressée de légumes de saison aux condiments  
Œuf en gelée à la crème légère de céleri  
Terrine de volaille et foie gras de canard au vin jaune  
Cœur de saumon fumé façon hareng, salade tiède de pomme de terre  
Ceviche de noix de coquilles Saint-Jacques, yaourt acidulé

## *Entrées chaudes*

Bouillon de bœuf relevé aux herbes et ravioles de foie gras  
Noix de coquilles Saint-Jacques et pomme Granny Smith à l'eau de noix  
Velouté de potimarron au jeune Comté, toast melba

## *Poissons*

Filet de Saint-Pierre confit aux aromates  
Flétan au grill, macaroni farci et gratiné au Comté  
Filet de Barbue rôti, salsifis meunière  
Dos de saumon doucement confit, poireaux fondants à la réglisse  
Rouget barbet croustillant, fondue de tomates à la fleur de thym  
Filet de daurade et gnocchi au persil plat, chou-fleur à la fleur de sel  
Noix de coquilles Saint-Jacques snackées, maraichère de légumes au cerfeuil

## *Viandes*

Filet de canette et navets fondants aux agrumes  
Joue de veau braisée à l'orange, mousseline de pommes de terre  
Filet d'agneau et courgettes moelleuses aux dattes, tapenade d'olives noires  
Cœur de filet de bœuf, petits légumes parfumés au basilic, jus tranché  
Blanc de volaille fermière, ravioles d'épinard et boudins de homard à l'estragon  
Filet mignon de veau doré au sautoir, risotto au galanga, pousses de tétragones

## *Desserts*

Chouquettes fourrées au pralin noisette, bananes rôties au jus de passion  
Tarte sablée au chocolat noir, crèmeuse caramel, glace vanille et noix de pécan caramélisées  
Vacherin belle Hélène  
Panacotta mangue amande, arlette croustillante et sorbet au lait d'amande  
Baba au rhum, chantilly caramélia et râpé de tonka  
Gâteau Basque aux pommes rôties au four  
Nage exotique givrée à la banane passion