

MENUS GOURMETS

MENU AUGUSTE ESCOFFIER

*Mousse d'avocat Escoffier et
Jambon cru du Haut Doubs*
* * *

Navarin de lotte et saumon au safran
* * *

*Filet de canette farci aux cèpes
Champignons persillés
Pommes fondantes*
* * *

Buffet de fromages frais et affinés
* * *
Buffet de desserts

MENU J. A. BRILLAT-SAVARIN

*Terrine de petits légumes et
éventail de magret fumé,
coulis de tomates au basilic*
* * *

*Paupiette de sole et saumon,
coulis de crustacé*
* * *

*Noisettes d'agneau rôties à la fleur de sel
boulgour raisin aubergine
tomate grillée*
* * *

Buffet de fromages frais et affinés
* * *
Buffet de desserts

MENU PAUL BOCUSE

*Bavarois de tourteau au saumon fumé
blinis de sarrasin, vinaigrette d'agrumes*
* * *

*Filet de sandre au Vin Jaune
à la julienne de morille*
* * *

*Filet de boeuf en brioche sauce Périgourdine
poêlée gourmande*
* * *

Buffet de fromages frais et affinés
* * *
Buffet de desserts

**Pour votre menu, nous vous
proposons une carte des pains**

MENU JOEL ROBUCHON

L'assiette gourmande

*(Bavarois de tourteau au saumon fumé,
Petite gelée de homard et langoustines,
Ballottine de pigeon aux pistaches,
Salade de girolles à l'aigre doux,
Crème de fines herbes)*
* * *

*Poulet de Bresse aux morilles et au Vin Jaune
gratin Franc Comtois*
* * *

Buffet de fromages frais et affinés
* * *
Buffet de desserts

MENU BERNARD LOISEAU

*Foie gras de canard maison
confiture d'oignon, chutney de coing
petite brioche aux fruits secs*
* * *

*Croustillant de sole, saumon et Saint Jacques
sauce homardine*
* * *

*Filet mignon de veau aux girolles
bouquet d'asperges vertes
pomme fondante
tomate confite*
* * *

Buffet de fromages frais et affinés
* * *
Buffet de desserts

Le Buffet de Desserts

est composé des desserts suivants :

*Cocktail de fruits frais
Cocktail de fraises aux fruits rouges
Mousses aux deux chocolats
Bavarois aux fruits
Charlotte aux framboises
Nougat glacé
Parfait glacé chocolat/menthe*

Tuiles aux amandes