

MENU EGO

Prix : 48.00 € boissons comprises

Menu unique pour tous les convives

Foie gras de canard au naturel, confit de figues violettes, pain toasté

Sifflet de tourteau et céleri au curry, jus épais de tomates rôties

Chausson de noix de pétoncle aux légumes, crème de noilly aux morceaux de champignons

Filet de bar (pêche bretonne) cuit sur la peau, petits légumes et velouté marinière

Roti de lotte confit ail et thym, gâteau de choux fleur, pickles de légumes

Souris d'agneau confit basse température, galette Parmentière aux légumes

Pavé de bœuf grillé, compotée d'oignons à la marjolaine, gâteau de pomme de terre fondantes

Cocktail de salades et assortiment de fromages

Chèvres chaud sur salade croquante au vinaigre balsamique

Poêlée de fruits de saison, crème légère et crumble amande

Tarte citron au goût de mojito

Verrine chocolat noir, mousse blanche et biscuit cuillère version tiramisu

Boissons :

Une bouteille de vin blanc pour 6 personnes,

Une bouteille de vin rouge pour 4 personnes

Eaux plates – gazeuse

Café

06 50 41 50 58 – gustocrazy@gmail.com - www.gusto-crazy.fr