



Menu à 75 € TTC par personne

10 personnes minimum

Inclus : Nappage tissu blanc, serviettes en tissu blanc, service à table

Menu comprenant pièces apéritives, entrées froides, entrées chaudes, trou Normand, plat et fromage

Apéritif

7 pièces apéritives, sélectionnées parmi nos créations maison

Entrée froide (au choix)

Foie gras de canard mi-cuit, chutney de fruits et pommes rôties
Assiette terre et mer, foie gras mi-cuit et saumon fumé maison
Demi homard, macédoine de légumes liés à la bisque de homard
Carpaccio de Saint-Jacques, huile d'olive au citron et jeunes pousses

Entrée chaude (au choix)

Saint-Jacques poêlées, petits légumes croquants et beurre blanc
Risotto de homard, crémeux et parfumé à la bisque de homard
Filet de Saint-Pierre rôti, fondue de poireaux et crème de coques
Cassolette de ris de veau, champignon frais et crème de morilles
Tarte tatin de foie gras poêlé, sauce aux sauternes

Trou Normand

Sorbet au calvados

Plat et garniture (au choix)

Symphonie des trois filets (filet de veau, filet de bœuf, suprême de volaille), sauce aux banyuls
Filet de veau, sauce aux morilles
Filet de bœuf, sauce bordelaise
Suprême de pintade, crème à l'estragon
Bar rôti, crème de fenouil
Tournedos de canard, sauce aux 5 poivres
Dos de cabillaud rôti, sauce capucine

Une sorte de féculent et une sorte de légume vert, selon la saison, accompagnent chaque plat

Fromages

Plateau de 4 fromages affinés, accompagnés de salade

Notre engagement qualité

Chaque menu est conçu avec soin dans notre atelier culinaire à Noyon, en respectant l'harmonie des saisons et l'authenticité des saveurs. Nous sélectionnons exclusivement de la viande d'origine française et mettons à l'honneur les trésors de notre terroir. Pensé pour sublimer vos événements, notre service allie excellence et savoir-faire artisanal, pour une expérience culinaire inoubliable.