

Банкет традиционный Banquet traditionnel

Меню Menu "Exaltant"

Салаты и холодные закуски / *Sélections froides*

Салат из филе барабульки с базиликом и пряностями <i>Salade de filet de rouget au basilic et aromates</i>	80 г
Салат из копченого и маринованого лосося с картофелем <i>Salade de saumon fumé & mariné aux pomme de terre acidulées</i>	80 г
Пармская ветчина и Микадо с тапенадом <i>Jambon de Parme & mikados de tapenade</i>	60 г
Терин из копченого утиного филе с мусслином из артишоков <i>Terrine de magret de canard fumé, mousseline d'artichauts</i>	80 г
Турнедо из судака с начинкой из морепродуктов <i>Tournedos de sandre & farce de crustacés</i>	80 г
Салат из мини-моцареллы с томатами черри и соусом Писту <i>Salade de mini mozzarella, tomate cerise et Pistou</i>	80 г
Овощные палочки с соусом и нежными специями <i>Bâtonnets de légumes & sauce aux épices douces</i>	60 г
Сырное плато с виноградом <i>Plateau de fromages avec du raisin</i>	50 г
Корзинка свежих фруктов <i>Corbeille de fruits frais</i>	100 г
Хлебная корзинка с маслом <i>Assortiment de pains et beurre</i>	100 г

Горячие закуски (подаются в обнос) / *Sélections chaudes*

Канелонни с эфиллоше говядины и томатным соусом <i>Cannellonis à l'effiloché de boeuf, coulis de tomate</i>	100 г
Креветки с кокосовым молоком и суфле Руаяль из сладкого перца <i>Scampis sautés au lait de coco & royale de poivrons doux</i>	100 г

Основные блюда (подаются на выбор) / *Plat*

Филе телятины с картофелем и грибами под мясным соусом <i>Filet de veau, pomme macaire & mélange de champignons</i>	150 г
или / ou	
Филе сибаса с овощами Баскез и муссом из Писту <i>Filet d'ombrine, Basquaise d'aromates & émulsion au pistou</i>	150 г

Десерты / *Desserts*

Хрустящая слойка со свежими ягодами и имбирным мусслином <i>Feuillantine de fruits rouges, mousseline gingembre</i>	80 г
--	------

Выход еды на одного человека

1200 г

Poids par personne