



# Banquet Estival 2010

## Entrées froides

- Salade grecque sur nid de verdure
- Salade Waldorf (pommes, céleri-rave, bleu et grenoble)
- Salade César authentique
- Salade Ibiza (lentilles, cœur de palmier, artichauts, poivrons)
- Mousse de gibier et sa verdure à l'estragon
- Coquille d'avocat, pomme, amandes et crevettes
- Superposé de tartare en duo
- Décadence de saumon trio

## Entrées chaudes

- Napoléon de légumes grillés au chèvre et son shooter de betteraves et pomme, confit d'artichauts
- Baluchon chèvre et figues réduction de porto sur lit de roquette
- Salade tiède d'effiloché de canard, salade de mâche Xérès, fleur de sel
- Millefeuilles pommes et noix, sauce au bleu

## Mets principaux

- Carré de porcelet, braisé à l'érable
- Médaille de volaille de grain, laqué Dijon et miel Bio
- Côte de bœuf, sauce 3 poivres
- Saumon Wellington, Émulsion de beurre blanc à la vanille et aux baies roses
- Mignon de bœuf de l'ouest, réduction de son jus au porto
- Truite arc-en-ciel au chipotle, émulsion de beurre blanc citronné
- Pavé de cerf rouge, émulsion campagnarde au poivre vert de Madagascar déglacé au Vermouth

## Plats végétariens

- Gratin de gruyère aux lentilles oranges et ses petits légumes
- Sauté de tofu style Bangkok
- Brochette de l'orient (tofu, arachide)
- Portobello farci au bleu

## Dessert sur demande