

Service à l'assiette

Franco-Italien -58€/personne

ENTRÉES

- Pamplemousse, Gambas, avocat, huile d'olive au citron, gingembre
- Carpaccio de thon, oignons rouge, roquette, poivre rose, huile d'olive au citron et crème balsamique
- Tartare de filet de Saumon fumé, citron, ciboulette et piment d'espelette
- Feuilletés de gorgonzola, roquette et pignons
- Carpaccio de courgettes à cru, fricassé de poulet, huile d'olive au citron, vinaigre balsamique

PLATS

- Lotte à la crème safranée, poivrons rissolés, pommes de terre
- Thon à peine snacké aux herbes de Provence, ratatouille maison, Quinoa
- Magret de Canard à l'aigre doux de vinaigre balsamique, Polenta gratinée, brocolis
- Braisé de Boeuf au vin rouge, Carotte, oignons, pommes de terre
- Suprême de Pintade en papillote, Riz arborio, crème de cèpes et truffe

FROMAGES

- Trilogie de fromages : Brie de la région, chèvre et Tome -
salade verte ciboulette

DESSERTS

- Crème aux oeufs de la ferme, coco et caramel
- Carpaccio d'ananas al Maraschino, framboises
- Salade d'orange et sa mousse au chocolat
- Crumble de pommes rôties, coulis de fruits rouges
- Trilogie de mini-dessert (tiramisù, fondant et panna cotta)
- Gâteau Frédéric Cassel (+ 4€)

PAIN EN PANACHE & CAFÉ

Vaisselle comprise

NOS SERVICES EN OPTION

- Serveurs & Maître d'hôtel : 1 pour 25 convives (tarif à la demande)
- Location de matériel : nappes, tables...
- Forfait boissons froides

Contact : caroline@les5saveurs.fr - 06.98.01.94.40

