



PROPOSITIONS DE MENUS 2011

LES ENTRÉES

La terrine de lapereau aux légumes, vinaigrette au balsamique

Le cocktail de crevettes aux pommes, guacamole

Les escalopes de foie gras poêlées aux fruits de saison, vinaigre de miel

La salade gourmande au saumon fumé, foie gras, bouquet de salade

La terrine de Foie Gras d'oie maison, chutney aux fruits et gingembre

LES POISSONS

Le pavé de Sandre sur choucroute, sauce raifort

L'escalope de saumon soufflée, sauce au Riesling façon Majestik

Le filet de Bar aux asperges vertes, sauce safranée

Le panaché de trois poissons en sauce Homardine

*La brochette de noix de saint jacques risotto crémeux aux cèpes **

LES SOBETS AROSEES AU CHOIX

LES VIANDES

Le suprême de poulet jaune au Riesling

Le magret de canard au vinaigre se miel et airelles

Le filet de veau rôti au four, sauce aux girolles

*Le filet mignon de veau en croute façon Wellington pomme de terre a la dauphinoise**

Le filet d'agneau en croute d'herbes, polenta et légumes

LES DESSERTS

Le parfait glacé au café, sabayon a la vanille

Le tiramisu aux poires en Transparence

La crème brûlée a la citronnelle

L'assiette gourmande MAJESTIK

Les framboises écrasées, speculoos, espuma a la violette

Le sablé aux abricots glace au lait d'amande

Composez vos menus selon vos envies

Amuse bouche

MENU A 35 € 1 plat et 1 dessert

MENU A 45€ 1 entrée ,1 poisson ou une viande et un dessert

MENU A 60€ 1 entrée, 1 poisson, 1 viande et un dessert

Fromage sur demande avec un supplément de 6.50€

**supplément de 5€ pour ces plats*

Menu servi pour l'ensemble de la table