

## Menu Taillevent

### Entrées

Salade César

Gaspacho

Tomate mozzarella pesto et mangue fraîche

Mesclun de salade, cœurs d'artichauts et asperges vertes

Soupe Vichyssoise

### Plats

Pavé de saumon grillé, sauce cajun, riz basmati

Filet de vivaneau rôti, sauce créole, purée de patate douce

Filet de poulet mariné et grillé, crème de moutarde de

Dijon

Fettuccine primavera et sauce pesto

### Desserts

Salade de fruits et sorbets

Gâteau de mousse à l'ananas

Bananes flambées au rhum

60 €/personne

## Menu Vatel

### Entrées

Crabe farci et mesclun de salade

Salade de chèvre chaud, vinaigrette balsamique et miel

Duo de saumon, en tartare et fumé

Effiloché de volaille en salade aux senteurs asiatiques

Roquefort, noix et Golden en salade

### Plats

Papillote de daurade coryphène à la méditerranéenne

Pavé de thon au sésame et saveurs asiatiques

Filet mignon de porc épicé, sauce satay

Filet de poulet mariné, sauce aux fruits de mer

### Desserts

Tartare de fruits mariné au sirop et sorbet

Mousse chocolat blanc et passion

Pièce individuelle à la mangue et coulis de fruits

65 €/personne

## Menu Brillat-Savarin

### Entrées

Salade de nems de chèvre frais, bacon croustillant

Tartare de thon caribéen

Brochette de crevettes tandoori en salade et légumes  
croquants

Croustillant de crabe et langouste, crème de crustacés

Napoléon de caviar d'aubergine et thon mariné aux  
agrumes

### Plats

St Jacques et crevettes à la provençale

Fettuccine aux fruits de mer

Magret de canard à la framboise

Filet de bœuf sauce vigneronne, gratin Dauphinois

### Desserts

Tiramisu frais

Gâteau de mousse de framboise fourré à la crème brûlée  
citron vert

Tarte fine aux pommes, glace vanille

75€/personne

## Menu Escoffier

### Entrées

Foie gras poêlé, chutney de fruits exotiques

Salade Périgourdine

Salade de queue de Langouste en médaillon

Terrine de foie gras aux figes, caviar de betterave

St jacques rôtis au lard, salade mixe

### Plats

Sole entière en meunière, pommes vapeur

Langouste grillée sauce au safran

Carré d'agneau rôti au piment d'Espelette

Filet de bœuf sauce foie gras, purée de pommes de terre  
aux senteurs de truffes

### Desserts

Mi- cuit au chocolat et sa glace vanille

Tarte Tatin au pomme sauce caramel

Profiteroles à la vanille, sauce chocolat

82€/personne

## Menu sushi

Assortiment de  
8 pièces sashimi  
10 pièces maki  
8 pièces nigiri  
Algues marinées au sésame

Soupe de fraise flambée au Grand-Marnier  
Glace vanille  
70€/personne

\*\*\*

## Menu Caribéen

Accras  
Boudin noir  
Dos de crabe farci

Filet de poulet mariné et grillé à la Guyanaise  
Gratin de patate douce

Gâteau individuel à la mangue  
60€/personne

## Prestation Chef service

1 repas /jour 170€  
2 repas/jour 230€  
3 repas/jour 270€

Le chef service inclus l'élaboration complète du repas  
(approvisionnement, réalisation des recettes,  
le service et le nettoyage).

La nourriture et les boissons sont en supplément.

Tarif pour 4 à 8 personnes

4% de taxes locales seront chargées sur la prestation de service.

Pour une prestation supérieure à 8 pers. n'hésitez pas à  
nous contacter pour un devis personnel.