Cocktail & Menu Saint-Amour 108.00 €/pers

Cocktail apéritif/12 pièces salées assorties 30.00 €/pers

Les cuillères garnies
Tartare de noix de saint jacques, tomate confites, carpaccio de boeuf copeaux de parmesan pistou…

Les verrines
Fraicheurs de poivron fraise et basilic, soupe de melon au porto…

Les délices chauds
Morue façon black and white, cannelloni d'aubergine, dés de saumon aneth…

Trilogie autour du foie gras
Sucette de foie gras fruits de la passion, finger de foie gras aux éclats de noix, crème brulée de foie gras…

Trilogie de la mer
Sucette de noix de saint jacques gelée de citron, croustade de saumon, gambas rôties aux amandes…

Diner assis

Entrée
Cannellonis de homard, jus légèrement coraillé
Ou
Terrine de Foie gras de canard, compotée de rhubarbe

Plat chaud
Filet de veau cuit au sautoir, jus infusé à la truffe
Ou
Volaille de Bresse cuit basse température aux morilles
Ou
Petit bouchon de lotte, cuit comme une marinière, consommé de crustacés à la badiane

Fromage
Ardoise de 3 fromages de nos régions ou faisselle fermière à la crème

Dessert
Cœur de mignardises des Mariées
Ou
Pièces montée d'entremets au choix

Les Pôles animations proposées par le chef

SHOW COOKING

Les ateliers ne peuvent être inclus ou échanger dans les cocktails.

Toutes les prestations ci-dessous sont proposés en supplément.

Les prestations inclus le personnel nécessaires aux ateliers.

Atelier Découpe au choix 12.00 € TTC/pers

- Découpe Pâté en croute Champion du monde 2016 (volaille de Bresse, ris de veau, foie gras)
- Découpe de saumon gravlax aux agrumes, galette de quinoa, crème combawa
- Découpe de sashimi de boeuf mariné, sauce chimichuri
- Découpe de Jambon Pata Negra affinage 24 mois

Atelier Plancha aux choix 12.00 € TTC /pers

- Tentacules de poulpes, houmous citron confit, pomelos rose
- Tataki de thon frais graine de sésame, soja
- Foie gras poêlée, pain d'épices, chutney pomme mangue
- Noix de Saint-Jacques snackés, sauce vierge aux baies de goji

*Les produits proposés varient selon le temps les saisons et l'approvisionnement.
*Tarifs hors privatisation d'établissement