

MENU BRYC

45,00€ -3 services-

Veillez sélectionner un menu unique pour l'ensemble des convives ou nous communiquer les choix une semaine à l'avance.

(sur une sélection de deux variétés maximum)

A noter : ce menu est uniquement servi les soirs et pour un minimum de 10 personnes

Entrées:

- Tartare de saumon, brunoise de concombre et jeunes oignons*
- Croquettes aux crevettes grises de nos côtes (max25personnes)*
 - Salade de crevettes grises et roses et saumon mariné*
- Tartare de bœuf, moutarde de Meaux, estragon et tomates confites*
- Mousse de carotte et gingembre sur toast, râpé de carottes et citron vert (végan)*

Plats :

- Poisson du moment (selon arrivage), mousseline de légumes de saison, pommes confites et beurre blanc citron*
- Volaille aux écrevisses, pâtes fraîches et coulis de crustacés*
- filet pur de porc aux herbes, crémeux de pommes de terre, jus corsé au Cognac*
- Mousseline et jardin de légumes de saison crus et cuits, roquette et huile vierge (végan)*

Desserts:

- Crémeux de mascarpone, meringue croustillante, fruits frais, zeste de citron vert et menthe*
- Moelleux au chocolat, noix de Pécan, crème anglaise et caramel beurre salé*
 - Mousse au chocolat et caramel au beurre salé*
 - Tarte aux fruits de saison, crème d'amande au romarin*
 - Tarte flan au caramel beurre salé*