

MENU BRYC

40,00€

-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 fenouil et condiments, coulis de poivron rouge
 - Croquettes aux crevettes grises de nos côtes
 - 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 :

- Mi- cuit de thon rouge, pommes de terre écrasées et huile vierge
- Poisson du moment (selon arrivage), mousseline de carottes au raifort, pomme confite et beurre blanc
- Volaille aux écrevisses, pâtes fraîches et coulis de crustacés
- Mousseline et jardin de légumes de saison crus et cuits, roquette et huile vierge (végan)

Desserts:

- Crèmeux de mascarpone, meringue croustillante, fruits frais, zeste de citron vert et menthe
- Mousse au chocolat et caramel au beurre salé
- Tarte Tatin pomme poire et romarin
- Carpaccio d'ananas, sirop parfumé à la menthe et romarin (végan)