

# Inspirations culinaires

Hiver 2025-2026

## ENTRÉES

Gravlax de saumon au thé  
Carpaccio de bœuf  
Ceviche de dorade aux agrumes  
Rémoulade de céleri à l'ancienne et noix  
Mousse de fromage de chèvre frais, gel raisin et fruits secs

## PLATS

Filet de bœuf, jus réduit  
Aiguillettes de bar, vierge saisonnière  
Petit risotto de saisons  
Gambas grillées, wok de légumes

## DESSERTS

Tarte fine aux pommes  
Macarons maison  
Mousse chocolat sans lactose  
Cheesecake, coulis de fruits  
Panna cotta vanille au lait végétale

*Il s'agit de suggestions : chaque menu est entièrement personnalisable et conçu en concertation avec vous, selon vos préférences et vos thématiques.*

# Inspirations Menus

Hiver 2025-2026

## **MENU CLASSIQUE**

Mise en bouche festive

### **Entrée**

Madras d'araignée de mer  
au caviar de hareng  
Gelée d'agrumes et pomme granny Smith,  
mousse de pamplemousse

### **Plat**

Volaille fermière aux parfums des bois,  
Cresson de fontaine en coulis, jeunes  
poireaux caramélisé, pomme bouchons  
gratinée au thym

### **Dessert**

Le chocolat exotique  
Crumble cacao, chutney mangue ananas,  
sorbet passion et crémeux choc

*Il s'agit de suggestions : chaque menu est entièrement  
personnalisable et conçu en concertation avec vous, selon vos  
préférences et vos thématiques.*

# Inspirations Menus

Hiver 2025-2026

## MENU INNOVATION

Mise en bouche festive

### Entrée

St jacques de la baie de st brieuc au citron vert et perle de citron  
Velouté de cime de rapa, mayonnaise au jus de carapaces

### Plat

Veau Swiss quality au romarin et graines de paradis, courge fondante et mousseline de choux de Savoie, jus réduit

### Dessert

Le Mont blanc  
Crèmeux marron, confit cassis et meringue légère

*Il s'agit de suggestions : chaque menu est entièrement personnalisable et conçu en concertation avec vous, selon vos préférences et vos thématiques.*

# Inspirations Menus

Hiver 2025-2026

## MENU VIP

Mise en bouche festive

### Entrée

*Première entrée :*

Œufs parfaits en chapelure herbes  
Jardin de légumes et sa vinaigrette de truffes

*Deuxième entrée :*

Médallions de homard bleu au caviar d'esturgeon  
Carpaccio de betteraves multicolores, échalotes  
confites au balsamique

### Plat

Tournedos de bœuf, jus de viande parfumé  
au foie gras. Mousseline de panais, perle de courge  
et céleri en braisage

### Dessert

Poire poché à la vanille  
Sablé noisettes et ça glace, espuma à la fève de  
tonka

*Il s'agit de suggestions : chaque menu est entièrement  
personnalisable et conçu en concertation avec vous, selon vos  
préférences et vos thématiques.*