



Menu L'ENVOUTEMENT

COCKTAIL 8 PIÈCES/PERS:

Moelleux de pommes de terre et RAIFORT au saumon Gravlax maison
(1/pers)

Wraps crémeux de figues au filet mignon fumé maison et poivre
PONDICHERY (1/pers)

Gaufre fondante emmental et magret fumé maison Chutney d'Abricot et
concassé de pistache Torréfié (1/pers)

Timbale d'effiloché de raie aux capres et sa compotée d'Abricot à la
coriandre fraîche (1/pers)

Animations Chaudes :

Cocotte Pétoncles et Poulpes et son velouté zesté (1/pers)

Hûître chaude au champagne et son velouté au foie gras gratiné (1/pers)

Le Bun's du Sud Ouest au Cheddar fumé (1/pers)

Marmite de civet de biche Grand veneur Traditionnelle (1/pers)

Entrée Froide:

L'Incontournable foie gras mi cuit au cassis Chutney d'abricot amande et
Yuzu

Entrée Chaude:

Timbale de Saint Jacques sur lit d'endives braisées velouté safrané et
pesto ail des Ours tomate

Plat:

Roti de Chapon farci à la morille et son velouté de girolles , accompagné
de son gratin Briard et bavarois de cèpes, marrons, carottes et sarriette

Fromage:

Plateau de fromage AOP de nos régions (4 Sortes)

Dessert:

Creusois en douceur de fève de Tonka crème Chibouste et Myrtille
compoté

45.00 Euros TTC par personne

**A partir de 8 personnes une bouteille de notre
sélection sera OFFERTE**



**LA MAISON
COURRÈGES**

COCKTAIL 8 PIÈCES/PERS: 15.20 EUROS TTC PAR PERSONNE

- Moelleux de pommes de terre et RAIFORT au saumon Gravlax maison (1/pers)
- Wraps crémeux de figues au filet mignon fumé maison et poivre PONDICHERY (1/pers)
- Gaufre fondante emmental et magret fumé maison Chutney d'Abricot et concassé de pistache Torréfié (1/pers)
- Timbale d'effiloché de raie aux capres et sa compotée d'Abricot à la coriandre fraîche (1/pers)

Animations Chaudes :

- Cocotte Pétoncles et Poulpes et son velouté zesté (1/pers)
- Huître chaude au champagne et son velouté au foie gras gratiné (1/pers)
- Le Bun's du Sud Ouest au Cheddar fumé (1/pers)
- Marmite de civet de biche Grand veneur Traditionnelle (1/pers)

Entrée :

- Assiette de foie gras mi cuit au cassis Chutney d'abricot amande et Yuzu
- Timbale de Saint jacques sur lit d'endive braisé velouté safrané et pesto ail des ours tomate
- Bavarois de Langoustine au potiron en persillade sauce Nantua
- Escalope de foie gras poelé à l'écrasée de pomme de terre truffé et poire confite au poivre de Sichuanet son jus court Sultanini

Plat:

- Roti de Chapon farci à la morille et son velouté de girolles **15.80 Euros TTC par personne**
- Tournedos de filet de boeuf en croute de Sainte Maure des Touraine et Pancetta jus vendangeur au Romarin
- Pavé de filet de Bar en croute en crumble de citron au chorizo et son velouté juste vanillé **17.80 Euros TTC par personne**
- Homard entier frais grillé à la moutarde et huile d'olive et sa Bisque juste crémé **29.90 Euros TTC par personne**

Accompagnement:

- Gratin Briard et bavarois de cèpes, marrons, carottes et sarriette

Fromage:

- Plateau de fromage AOP de nos régions (4 Sortes) 29.90 Euros TTC par personne

Dessert:

- Creusois en douceur de fève de Tonka crème Chibouste et Myrtille compoté 29.90 Euros TTC par personne

Champagne Dissault Brochot 22.80 Euros TTC



**LA MAISON
COURRÈGES**