



Menu Hivernal Prestige

Menu d'octobre à mars

Buffet apéritif 1h1/2

Cocktail du Relais, jus de fruits, sodas, mélange salé, olives

8 Pièces de mises en bouches Fraîcheur :

*Mini club crudité ; Broche de crevette et menthe fraîche ; Asperges verte coppa ;
Mousseline de saumon sur blini ; Mini tomate mozzarella ; Pic de raisin et magret de canard fumé
Cocktail de crevettes pommes et maïs ; Œuf de caille au saumon fumé*

**

Terrine de lapin « Kervor » aux raisins blonds, bouquet de mâche et betterave

Saumon mariné «à la façon du chef», mesclun aux agrumes

Croustade de grosses crevettes, confit d'oignon, coulis de poivrons doux

Clafoutis de pleurotes et champignons de Paris, velouté de foie gras

Palet de foie gras au Monbazillac, toasts briochés et chutney de prune

**

Pause glacée



**

Civet à l'ancienne de joue de bœuf, carottes fondantes, moelleux de pomme de terre

Tresse de filet de julienne et saumon, petit beurre blanc, riz sauvage

Farci de volaille, aux épinards, jus corsé au porto, poêlée de grenailles et petits paris

Râble de lapin au cidre, tombé de pomme et pomme purée

Aiguillettes de faux filet bordelaise, bouquet de fèves et brocolis, pomme Darphin

**

Duo de fromages affinés du moment, bouquet de salade

**

Feuillantine chocolat croustillant, crème au pralin

Duo glacé de mangue et vanille meringué, confit de kumquat

Harmonie de poires caramélisées et chocolat

Délice exotique, biscuit coco et coulis passion

Pièce montée (sup. de 4 €/pers)

Vins blanc et rouge Sélection du Relais servis à discrétion le temps du repas



Eaux minérales, café

68.00 € TTC
(Service inclus 5 heures)
Tva 20 % et 10 %

Dédommagement en cas d'annulation :

L'acompte reste acquis

De J- 15 à J- 3 : **25 %** du montant estimé de la prestation

Au-delà, la **totalité** de la prestation sera facturée