

# LE BUFFET RECEPTION AUTOMNE/HIVER

## SERVI ASSIS

Ce buffet est servi, du 1er novembre au 31 mars,  
dans les salons de restauration privés, pour un minimum de 15 convives.

Nous vous invitons à nous communiquer vos choix :

3 entrées, 2 plats, 2 garnitures, 3 desserts

\*\*\*

### ENTRÉE

Rubané de faisselle de chèvre aux petits légumes de saison  
Copeaux de fenouil aux pommes, cerneaux de noix et baies de goji  
Velouté de butternut crème montée à la châtaigne et éclats de noisettes  
Crevettes épicées colombo sur un crémeux de céleri, pignons de pin et roquette  
Focaccia de saison, butternut, oignons Cipollini, poire, miel et fourme d'Ambert  
Fraicheur de crabe sur un tartare d'avocat et agrumes (pomelos et orange), crème de balsamique réduite  
Taboulé de choux fleurs aux herbes fraîches, noisettes, raisins secs et oignons rouges accompagnés d'une tuile au Parmesan  
Tataki de thon aux graines de sésame et pavot, accompagné d'un espuma de wasabi,  
salade de choux rouge à l'huile de sésame et vinaigre de riz

\*\*\*

### PLAT

Epaule d'agneau confite  
Faux-filet sauce morilles  
Filet de maigre sauce crustacés  
Saumon au lait de coco et feuilles de citron  
Blanquette de haricots blancs aux champignons et potimarron (vegan)

\*\*\*

### GARNITURES

Mousseline de patates douces au cumin  
Millefeuille de panais et pommes de terre aux herbes fraîches  
Bouillabaisse aux olives, citrons confits et coriandre  
Risotto de crozets au topinambour et à la citrouille

\*\*\*

### Plateaux de fromages affinés

\*\*\*

### DESSERTS

Cupcake au chocolat au lait  
Moelleux à la pomme anisée  
Sablé Breton et crème légère à la fleur d'oranger  
Tartelette au citron et meringue craquante  
Tartelette croustillante au chocolat  
Panna cotta à la pistache et cerise  
Finger fruit de la passion et chocolat  
Pavlova poire et poivre de Kampot  
Salade de fruits (servie en plus des 3 choix de dessert)

\*\*\*

Eaux, vins réceptions (base une bout. pour 3), café/thé

\*\*\*

# AUTUMN/WINTER RECEPTION BUFFET

## SERVED SEATED

This buffet is served **from 1 November to 31 March**, in private dining rooms, for a minimum of 15 guests.

Please let us know your choice:

3 starters, 2 main courses, 2 side dishes, 3 desserts

\*\*\*

### STARTERS

Ribbon of goat's cheese faisselle with seasonal vegetables  
Fennel shavings with apples, walnuts and goji berries  
Butternut cream soup with chestnut and hazelnut slivers  
Shrimps with colombo spices on a creamy celery, pine nuts and rocket salad  
Seasonal focaccia, butternut, Cipollini onions, pear, honey and Fourme d'Ambert cheese  
Fresh crab on a tartar of avocado and citrus fruits (pomelo and orange), reduced balsamic cream  
Cauliflower tabbouleh with fresh herbs, hazelnuts, raisins and red onions served with a Parmesan tuile  
Tuna tataki with sesame seeds and poppy seeds served with wasabi espuma, red cabbage salad with sesame oil and rice vinegar

\*\*\*

### MAIN COURSE

Lamb shoulder confit  
Sirloin steak with morel mushroom sauce  
Filet of lean meat with shellfish sauce  
Salmon with coconut milk and lemon leaves  
Blanquette of white beans with mushrooms and pumpkin (vegan)

\*\*\*

### SIDE DISHES

Sweet potato mousseline with cumin  
Parsnip and potato millefeuille with fresh herbs  
Bulgour with olives, preserved lemons and coriander  
Crozet risotto with Jerusalem artichoke and pumpkin

\*\*\*

### Mature cheese platters

\*\*\*

### DESSERTS

Milk chocolate cupcake  
Aniseed apple cake  
Breton shortbread with light orange blossom cream  
Lemon tartlet with crunchy meringue  
Crispy chocolate tartlet  
Pistachio and cherry panna cotta  
Passion fruit and chocolate finger  
Pear and Kampot pepper pavlova  
Fruit salad (served in addition to the 3 dessert choices)

\*\*\*

Water, reception wines (based on one bottle for 3), coffee/tea

\*\*\*