

EXEMPLES DE MENU PAR CHEFS ÉTOILÉS MICHELIN

Les canapés et plats ayant habituellement le plus de succès sont en vert
D'autres suggestions sont possibles sur demande. Tarif final en fonction des combinaisons choisies

(**) : canapés comptant double

COCKTAIL // VIN D'HONNEUR

Verrines :

- Houmous de carotte et mousse de yuzu
- Jambon persillé à notre façon
- Ceviche de daurade coryphène / pomme granny smith / concombre
- Gaspacho de tomate au basilic et balsamique

Bouchées (** comptent tous double)

- Gravlax de saumon à la moutarde douce épicée
- Cubique de foie gras au cassis
- Céleri rémoulade à la truffe
- Croc' tomato / chèvre

Farinage :

- Feuilleté saucisse
- Gougère
- Jambon / beurre brioché
- Wrap à la provençale
- Hot dog suisse (saucisse de veau et emmental)
- Croustillant escargot et purée de cèpes (**)
- Rouleau de thon/ omelette, mousse wasabi (**)

Animation (** comptent tous double)

- Risotto à la truffe
- Découpe de jambon ibérique
- Plancha de cochon ibérique / bœuf charolais
- Brochettes de légumes du soleil fumées devant les clients (si beau temps)
- Panini jambon / fromage

CHATEAU DE VARENNES

EXEMPLES DE MENU PAR CHEFS ÉTOILÉS MICHELIN

REPAS

Menus Ambre

Entrées :

- Truite saumonée marinée au citron vert, quinoa aux agrumes et vinaigrette orange / pistache
- Œuf coulant, caviar d'aubergine à l'italienne, roquette et parmesan
- Carpaccio de bœuf, pesto et huile d'olive de la maison Calanquet

Plats :

- Raviole de veau à l'olive taggiasca, émulsion aux herbes fraîches
- Cabillaud à l'orientale, mousse yuzu
- Suprême de volaille, purée de pomme de terre et sauce Gaston Gérard

Desserts :

- Dôme crémeux et mousse exotique
- Douceur chocolat blanc, citron vert, caramel beurre salé
- Pièces sucrées : Mousse fromage blanc vanille et fruits de saison – Macaron – Tiramisu fruits rouges – Bouchée choco/cacahuètes – Bouchée exotique

Menus Emeraude

Entrées :

- Gourmandise de truffe et croustillant de comté
- Crevette thaï, guacamole d'avocat, espuma eau de mer et poudre de citron noir
- Crabe aux agrumes, vaporeux d'orange

Plats :

- Bar rôti, purée de champignons, cresson frais et émulsion truffe
- Paleron de veau confit, jus au thym et pomme de terre grand-mère
- Joue de cochon braisé, purée de carotte à l'orange et vierge aux agrumes

Desserts :

- Dôme crémeux et mousse exotique
- Douceur chocolat blanc, citron vert, caramel beurre salé
- Pièces sucrées : Mousse fromage blanc vanille et fruits de saison – Macaron – Tiramisu fruits rouges – Bouchée choco/cacahuètes – Bouchée exotique

Menus Saphir

Entrées :

- Vichyssoise de homard, crème aigrette et graines de citron
- Opéra de foie gras de canard, cassis et croustillant de pain d'épices

CHATEAU DE VARENNES

EXEMPLES DE MENU PAR CHEFS ÉTOILÉS MICHELIN

- Gambas snackée, sucrine croquante, tomate confite et vinaigrette passion

Plats :

- Pièce de veau braisée, crème de cèpes et brochette de légumes
- Turbot de ligne, caviar de courgette et sauce citronnelle
- Filet de bœuf charolais, purée de pomme de terre truffée, sauce foie gras
(supplément)

Desserts :

- Barre chocolat / framboise, sablé fleur de sel
- Coco / pistache / fraise
- Pièces sucrées : Panacotta fruits rouges – Macaron – Tarte au citron renversée – Bouchée choco/cacahuètes – Bouchée exotique

Menus végétariens et végétaliens

Entrées:

- Salade de tomate de collection, vinaigrette citron et feuille de basilic
- Bouquetière de légumes cuits / crus, vinaigrette à la mandarine

Plats:

- Tian de légumes de Provence au thym et à l'huile d'olive
- Légumes grillés et vinaigrette à l'olive noire

Desserts :

- Dôme crémeux et mousse exotique
- Douceur chocolat blanc, citron vert, caramel beurre salé
- Pièces sucrées : Mousse fromage blanc vanille et fruits de saison – Macaron – Tiramisu fruits rouges – Bouchée choco/cacahuètes – Bouchée exotique

Pour les enfants :

Menu A - Enfants (plat + dessert)

- Panini / frites OU Burger / frites
- Mousse au chocolat et bonbons

Menu B- Enfants (entrée + plat + dessert)

- Salade de tomate / mozza / pistou et roquette OU Avocat / crevette
- Suprême de volaille, purée de pomme de terre
OU Saumon rôti, purée de pomme de terre

- Mousse au chocolat et bonbons ou tarte aux fruits ou gateau chocolat ou crumble ou glace etc