



Menu de GALA

Entrées froides

Salade gourmande de patate douce rôtie,
kiwi, pistaches torréfiées, céleri croquant,
chèvre frais et tomates cerises

Taboulé oriental aux poivrons colorés,
tomates fraîches, menthe et huile d'olive vierge

Tartare de saumon frais, fenouil croquant,
Granny Smith croquante et crème légère au raifort

Terrine artisanale de faisan aux éclats de noisettes

Salade de concombre, fraîcheur du jardin

Rémoulade de céleri-rave à l'ancienne



Sélection de plats chauds

Porchetta de poitrine de porc confite lentement
à basse température, jus corsé au porto rouge

Suprême de volaille élevée aux grains,
fricassée de champignons des bois,
sauce onctueuse au vin jaune



Waterzooi de poissons,
légumes fondants et sauce safranée



Accompagnements

Déclinaison de légumes de saison cuisinés

Gratin dauphinois fondant aux champignons des bois

