



Buffet de la Cave au tonneau - Cérémonie de l'An de Grâce 1525

Entrées / Salades

Salades maison de Champignons de Paris et d'Asperges acidifiées
Laitues noires avec diverses Sauces
Salade de crevettes avec Oranges et Filets de Pamplemousse avec Crème fraîche au Citron vert
Salade de Tomate et Mozzarella avec Pesto aux Amandes

Divers

Magret de Canard Tranché Séché sur Salade au Céleri et Pommes et Sauce Cumberland
Poitrine de Poulet Marinée dans Bouillon de Légumes à la Vinaigrette de Poireaux
Filet de Porc fumé avec Confit de Légume
Suprême de Poularde sauté accompagné de Fruits exotiques
Jambon de Parme accompagné de Tranches de Melon d'Antibes

Plats marinés et épicés de Mer et de Rivière

Saumon Mariné Façon Graved Lax avec Salade de Courgettes à la Sauce de Moutarde au Miel et Aneth
Composition de Poisson fumé avec Raifort à la Crème
Truite à l'Ardennaise à la Crème de Ciboulette

Plats Chauds

Soupe de Pommes de Terre saxonne avec Croûtons et fine Herbes fraîches
Médallions de Filet de Porc accompagnés de leur Jardinière de Légumes, Crème Champignons et Gratin de
Pommes de Terre
Filet de Saumon grillé avec Tomates au Thym sous sa Croûte de fines Herbes, Mélange de Riz

Fromage

Variations de Spécialités de Fromages locaux et internationaux avec Accompagnements complémentaires

Gourmandises fines de notre Pâtisserie

Crème bavaroise avec Cassis
Noix de Coco aux Amandes sur Ananas au Gingembre
Filets de Fruits marinés sur Biscuit roulé
Salade de Fruits frais avec Sucre de Canne roux