

Grand banquet du Montcel

MISE EN BOUCHE

Noix de st jacques juste nacrée, mousseline de céleri,
émulsion au Champagne et caviar

ENTRÉE

Foie gras mi cuit au naturel, poire pochée au Sauternes,
gel de coing et brioche feuilletée

PLAT

Médallion de veau rôti au beurre noisette,
langoustine juste saisie, pomme fondante au safran,
jeunes légumes glacés et jus de veau corsé

FROMAGE

Duo de fromage, chutney figues,
pain aux fruits secs

DESSERT

Buffet gargantuesque de desserts

Tarif : 269€ pour les 50 premiers
279€ pour les 50 suivants
puis 289€

Grand banquet du Montcel

MISE EN BOUCHE

Just-pearly scallops, celery mousseline,
Champagne emulsion, and caviar

STARTER

Naturally semi-cooked foie gras, pear poached in Sauternes,
quince gel, and flaky brioche

MAIN COURSE

Roasted veal medallion in brown butter, freshly seared
langoustine, fondant potato with saffron, young glazed
vegetables, and rich veal jus

CHEESE

Duo of cheese, fig chutney,
dried fruit bread

DESSERT

Gargantuan dessert buffet

Price: €269 for the first 50 guests
€279 for the next 50 guests
€289 thereafter