

ON THE TABLE

Sacristan with parmesan.

Red duck foie gras cube.

Grey shrimp jelly with celery sticks.

Sour cream tartlet with Oscietra caviar.

WELCOME PLATTER

Razor clams with garlic butter & parsley .

Orzo with black truffle .

Provençal-style snail timbale .

Cold salmon Parisian style .

Beef tartar with soy caramel .

Sardine and haddock rilette..

Scallops gratinated in its shell .

Traditional Lobster bisque .

COLD SEAFOOD STATION

Utah Beach oyster

Tiger prawns marinated and finished on the grill.

Half crab in its shell.

Langoustines

Omani shrimp coated in a chervil citrus jelly.

Alaskan king crab legs

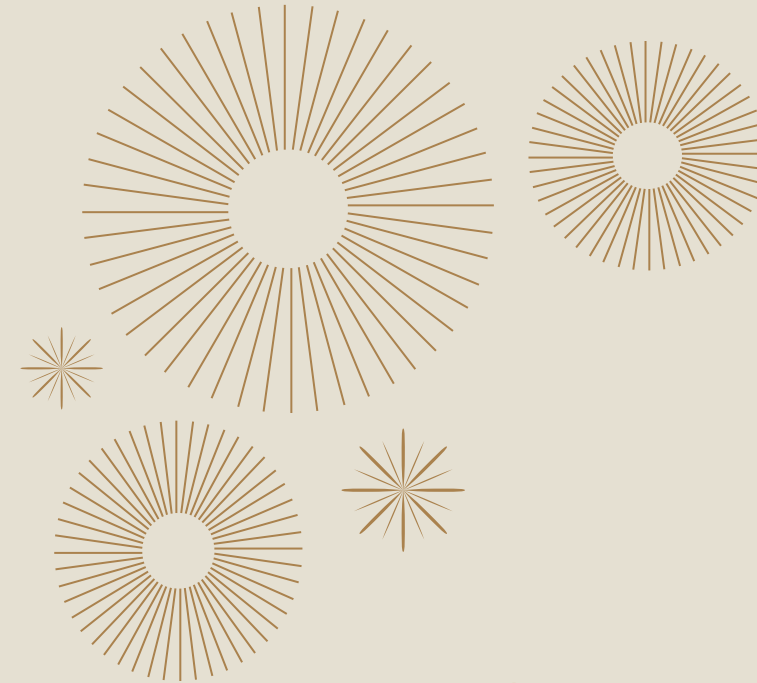
CONDIMENTS

Homemade mayonnaise, cocktail sauce , mayonaise with ketchup.

Raspberry vinegar with shallots.

Dynamite sauce.

Seaweed butter.



PINK TABLE

Selection of premium cheeses with condiments

Bread selection

Charcuteries



BBQ

Rack of farm veal with sage .

Lamb shoulder confit with lemon thyme.

Grilled black angus tomahawk.

SAUCES

Angry sauce.

Lamb jus with fresh mint.

Choron sauce.

Beurre blanc.

Gremolata.

SIDE DISH

Mashed potatoes with black truffle .

Dauphinoise potatoes .

Brocoli velouté with colatura

Winter salads.

DESSERTS STATION

Assortment of ice cream and sorbet.

Selection of four pies.

Baileys' Merveilleux.

Madagascan vanilla cannoli.

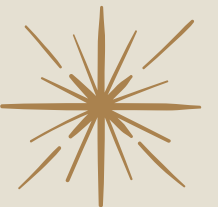
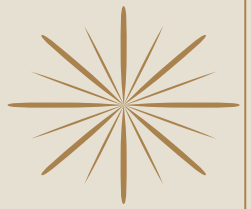
Caribbean snowball.

Roasted pineapple skewers with dark rum.

For the grown up and children:

Chocolate fountain.

Cotton candy, crêpes Suzette.



SUR TABLE

Sacristain au parmesan.

Cube de foie gras de canard rouge.

Gelée de crevettes grises aux céleris branches.

Tartelette de crème acidulée au caviar osciètre.

ASSIETTE DE BIENVENUE

Persillade de couteaux.

Orzo à la truffe noire.

Timbale d'escargots à la provençale.

Saumon froid à la parisienne.

Tartare de bœuf au caramel de soja.

Rillettes de sardine et haddock.

Saint-Jacques gratinées en coquille.

Bisque de homard traditionnelle.

BANC D'ÉCAILLER EN GLACE

Huîtres Utah Beach.

Tiger prawns marinées et terminées à la plancha.

Demi-tourteau dans sa coquille.

Langoustines au court bouillon.

Crevettes d'Oman enrobées d'une gelée d'agrumes au cerfeuil.

Pinces de crabe d'Alaska.

CONDIMENTS

Mayonnaise maison, mayonnaise cocktail,

mayonnaise au Ketchup.

Échalote vinaigre de framboise.

Sauce dynamite.

Beurre aux algues.

BARBECUE

Carré de veau fermier à la sauge.

Epaule d'agneau confite au thym citron.

Côte de bœuf angus rôtie entière et servie à la tranche.

SAUCES

Sauce Enragée.

Jus d'agneau à la menthe.

Sauce Choron.

Beurre blanc.

Gremolata.

GARNITURE

Purée de pomme de terre à la truffe noire.

Gratin Dauphinois.

Velouté de brocoli au colatura.

Salades d'hiver.

TABLE ROSE

Sélection de fromages et condiments

Sélection de pains

Sélection de charcuteries

STATION DESSERTS

Assortiment de glaces et sorbets.

Choix de quatre tartes coupées en salle.

Merveilleux au Baileys'.

Cannoli à la vanille de Madagascar.

Boule de neige Caraïbes.

Brochettes d'ananas rôti au rhum brun.

Pour les petits et les grands :

Fontaine de chocolat . Barbe à papa . Crêpes Suzette.

