

# Les menus

*Composez vos menus parmi les propositions ci-dessous.*

*Le menu doit être identique pour tous les convives.*

*✓ Plats végétariens.*

## Les entrées

### Les entrées froides

Truite et saumon au Noilly Prat, crème aux herbes fraîches, croustillant à l'huile d'olive et œufs de hareng	€ 15,00
✓ Confit d'aubergine et tomate sicilienne, duo de concombre et courgette au vinaigre balsamique	€ 14,00
✓ Chèvre frais aux légumes grillés, coulis de poivron, sorbet tomate basilic,	€ 16,00
✓ Tomate et mozzarella aux olives et pesto, salade de roquette au parmesan	€ 14,00
Tagliata de bœuf mariné au gingembre, radis noir, crème parfumée au yuzu,	€ 17,00
Saumon mariné façon «gravad lax», tartare de pomme, crème au raifort, gel aux agrumes	€ 16,00
Salade de scampi, quinoa et poulet grillé, marinade au citron vert et coriandre	€ 18,00
Tartare de saumon aux fines herbes, crème à l'aneth	€ 15,00
Thon en deux façons, marinade au citron confit, tuile croustillante aux anchois	€ 18,00
Carpaccio de Saint-Jacques aux agrumes, gelée de fruit de la passion, marinade au citron vert et poivre rose	€ 16,00
Salade de homard sur un quinoa aux légumes croquants, mousseline au curry doux	€ 22,00
Foie gras de canard au torchon, pommes fruits rôties et coulis de cassis	€ 20,00

### Les entrées chaudes

Poêlée de scampi, coulis de mangue et crustacés, pickles de fenouil au safran	€ 16,00
Raviole de chèvre et tomate, huile d'olive aux légumes croquants	€ 17,00
Saint-Jacques, crème de homard aux petits légumes, poireaux frits	€ 22,00
Toast au foie gras poêlé, poire caramélisée, pleurotes persillées, jus corsés au vin rouge et agrumes	€ 18,00
Nage de homard, pointes vertes, bouillon au safran et cerfeuil	€ 21,00

### Les potages

Crème de poireaux, lard grillé, croutons aux herbes	€ 10,00
✓ Soupe de potiron au fromage blanc et éclats de châtaignes	€ 10,00
✓ Crème d'asperge aux fines herbes	€ 10,00
Bisque de homard, crème de cerfeuil	€ 12,00

### Les sorbets

Coupe de sorbets	€ 7,00
------------------	--------

### Les plats principaux

#### Les poissons

Filet de bar rôti, barigoule d'artichaut, pommes rissolées, bouillon de légumes au pesto	€ 24,00
Turbot rôti, purée à l'huile d'olive, courgette aux légumes du soleil, émulsion de crustacés	€ 29,00
Cœur de cabillaud, mousse de butternut, jeunes oignons, beurre blanc aux herbes	€ 24,00
Médaille de lotte, céleri en 2 façons, jus de moule safrané aux petits légumes	€ 25,00
Cassolette de saumon, Saint-Jacques et scampi, risotto, crème de crustacés à la tomate	€ 22,00

#### Les viandes et volailles

Pintade farcie aux pistaches et jambon braisé, pommes écrasées au fromage blanc et aux herbes	€ 24,00
Côte de veau, artichauts grillés, tortillas de pomme de terre et bouillon de légumes crémé	€ 28,00
Volaille aux tomates séchées et emmental, risotto au pesto, courgettes au chèvre	€ 22,00
Filet de canette caramélisée aux épices, figue rôtie, pomme paillason, jus au miel et thym	€ 23,00
Médaille de veau, croustillant de polenta au parmesan, crème de girolles persillée	€ 28,00
Carré d'agneau rôti en croute de fruits secs, pommes fondantes aux herbes	€ 26,00
Volaille fermière au foie gras et pommes caramélisées, feuilleté de champignons réduction de vin rouge épicé	€ 25,00
Millefeuille de pigeonneau d'Anjou au foie de canard et aux truffes, croustillant de champignons	€ 30,00

## ✓ Les plats végétariens

Courgette farcie aux tomates séchées, caviar d'aubergine au basilic, crumble d'olive et coulis de poivron	€ 22,00
Risotto safrané aux ananas rôtis et petits légumes	€ 23,00
Cassiolette de ravioli aux cèpes, crème de cerfeuil	€ 23,00

## Les fromages

Salade de roquefort aux noix et à la crème et coulis de betteraves	€ 12,00
Assiette traditionnelle d'assortiment de fromages	€ 14,00
Buffet de fromages belges et français, assortiment de salades vertes, sélection de pains à la coupe et individuels (minimum 20 personnes)	€ 20,00

## Les desserts

Moelleux au chocolat, crumble de Spéculoos et glace vanille	€ 14,00
Effeillé d'ananas en carpaccio, sirop infusé au basilic, sorbet mangue et croquant à la rose	€ 14,00
Allumette au chocolat, caramel et croustillant praliné	€ 15,00
Croquant au chocolat amer et riz soufflé	€ 15,00
Délice au chocolat noir et spéculos	€ 16,00
Bavarois au caramel beurre salé et chocolat au lait	€ 16,00
Fondant au chocolat blanc et mangue épicée	€ 17,00
Dôme au chocolat et coulant de framboises	€ 17,00
Nougatine de glace et sorbets	€ 18,00
Buffet de desserts (minimum 20 personnes) (divers entremets, mousses de fruits, mousse au chocolat, tartes...)	€ 20,00
Café, thé et mignardises	€ 4,00



€ 55.00

## Menu Bio

« Au Plaza, nous avons à cœur de favoriser l'écologie. Dans le cadre du programme de la « Clé Verte », nous avons mis en place un menu bio tant dans notre restaurant l'Esterel qu'au niveau des banquets.

Ce menu bio est élaboré avec des produits issus de l'agriculture biologique basée sur mode de production agricole alternatif privilégiant le travail du sol, l'autonomie et le respect des équilibres naturels et n'utilisant aucun engrais, herbicides ni pesticides de synthèse produits par des industries pétrochimiques.

Pour plus d'informations, nous vous invitons à contacter le département des Groupes et Conventions »

Menu

- Gambas bio , bouillon de tomates et cresson au curry, ananas rôti
- 
- Suprême de volaille fermière aux asperges et brouillade d'œufs, réduction de jus de volaille à la noix de muscade et aux herbes
- 
- Moelleux au chocolat « faire trade » aux noisettes torréfiées, glace vanille et crumble de spéculos