



Entrées

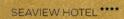
Petite brioche maison au Foie-gras parfumé à la truffe, réalisés par le Chef Tartelette à la ganache de Foie-gras Saumon en Bellevue Huîtres

Plateau de charcuteries (assortiment de cochonnaille et volaille) Assortiment de terrine de Foie-gras, 2 saveurs Ceviche de dorade à la pomme granny Smith Assortiment de créolités Verrine manque-letchi marinée au citron vert et son gravelax de saumon Crème brûlée au Foie-gras Salade exotique au saumon fumé Salade façon périgourdine et Foie-gras Traditionnels sarcives au poulet Boudin blanc rôti Crevette vapeur

Duo de tataki de saumon et thon Verrine de compoté manque-basilic et coriandre, crevette poêlée Verrine de guacamole et chantilly à l'aneth, saumon fumé Œuf mimosa aux œufs de saumon Gnocchis aux champignons

Raviole ricotta épinard et sa crème de saumon fumé





Buffet chand

Légine au citron confit
Pavé de saumon rôti et sa fondue de poireaux
Carry camaron combava
Noix d'entrecôte
Pintade farcie, morille Armagnac et sauce au foie gras
Purée de pommes de terre à la truffe
Riz à la créole
Agneau confit à la crème d'ail
Gratin de chouchou et palmiste

From dyes
Assortiment de fromages

Brie à la truffe d'été, crémeux de Bourgogne à la truffe, Saint-Marcellin, Saint-Nectaire , fromage de chèvre, Comté affiné 18 mois, Ossau-Iraty, Bleu de Bresse

Desserts

Royal au chocolat
Pâté créole
Salade de fruits frais
Cascade de fruits de saison
Macarons
Entremets mangue et letchi
Pie-Neuf
Cannelés
Tartelette citron meringuée
Entremets 3 chocolats
Panna cotta aux fruits rouges



SEAVIEW HOTEL ****