



HÔTEL PLACE D'ARMES

MENU
MASCARADE

Cocktail de bienvenue



Canapés

Trio de mousse à l'avocat, betterave & mimosa avec Sakura du Québec

Bouchée de canard confit en brioche dorée, figues séchées caramélisées & vinaigre balsamique de Modène

Thon fumé, caviar Tobiko et crème de paprika



Gravlax de saumon écossais

Saumon mariné 48 heures avec vodka, gel jaune, câpres de baies, orange, crème sûre à l'aneth et chips de tortilla



Velouté de courge musquée & confit de marron confit



Sorbet à la pomme verte



Porto Angus

Médailon de bœuf Angus, purée de pommes de terre à l'ail noir, courgettes grillées aux herbes de Provence, fleur de rapinis à la vapeur, sauce au Porto



Table sucrée de notre chef pâtissière