



domaine des escaunes



*Au restaurant ARCHESTRATE, ambiance feutrée et conviviale
pour accueillir vos soirées de fin d'année, dans des espaces privatisés
Jusqu'à 100 personnes*

*Votre dîner « essentiel » boissons incluses à partir de 48,00 € HT
Comprenant deux verres de vin sélectionné, les eaux minérales et les cafés*

Votre entrée

LE BAR

Carpaccio à la vanille de Madagascar et fraîcheur de courgettes, radis noir et pousses d'épinard.

ou

LE FOIE GRAS

Croustillant, mendiant à la viande de canard fumé, pommes et poires rôties au cidre.

ou

LES CEPES

Velouté tiède et maki de canard fumé au chèvre, crème aux noix du domaine.

Votre plat

LE RIZ DE VEAU

Croustillant, légumes du moment au Sauternes.

ou

LE SAUMON

Cru à cœur, riz noir et terrine en feuilleté de mousse fumée, crème de pomme de terre aux moules.

ou

LE CHAPON

Farci aux marrons et au foie gras, millefeuille de pomme de terre aux cèpes.

Les fromages

Assortiment affiné par notre maître fromager

Votre dessert

LA BUCHE FESTIVE

A la compotée de mangue et à la mousse crémeuse de chocolat blanc.



domaine des escaunes



*Votre dîner « prestige » boissons incluses à partir de 70,00 € HT
Comprenant un apéritif, trois verres de vin sélectionné, les eaux minérales et les cafés*

Votre apéritif

A base de Crémant avec deux bouchées apéritives

Votre entrée

L'ŒUF

Cocotte, sur une purée de persil, crème de morilles au sel de vin et ciboulette pimentée à l'Espelette.

ou

LES CEPES

Velouté tiède et maki de canard fumé au chèvre, crème aux noix du domaine.

Votre poisson

LA LANGOUSTINE

Raviole de pâte fraîche et sauce au foie gras poêlé et son étuvée de chou vert.

ou

LA LOTTE

Marinée au jus de citron, pomme de terre grenaille et carottes confites au beurre, crème de sauge.

Votre viande

LE PIGEONNEAU ROYAL

Cuit à basse température, macaroni de mousse de betterave et sauté de courgettes vertes à la brisure de châtaignes

ou

LE FILET DE BŒUF

Farci aux saveurs forestières, mousse de céleri et chou vert aux airelles, jus de cuisson.

Le fromage

Assortiment affiné par notre maitre fromager

Votre dessert

LA BUCHE FESTIVE

A la compotée de mangue et à la mousse crémeuse de chocolat blanc.