

Le Grand Menu *et* *LES GRANDS VINS*

Buffets à Discretion et boissons incluses à 70 €

Le Champagne et les vins proposés dans le menu sont au tarif du producteur

Le Grand Menu vous offre à discrétion, la découverte de notre cuisine de tradition et vous convie à une dégustation de champagne pour l'apéritif et 2 grandes cuvées pour accompagner le repas : Champagne HEIDSIECK Monopole, Cuvée Cigalus de Gérard Bertrand et Cuvée Grand vin du Château de Villemajou.

Le Grand Menu

Buffets à discrétion :

Les entrées :

Les 9 variétés de foie gras (nature, au sel, au poivre, au piment basque ou au muscat de Rivesaltes et en crème brûlée),
La cascade de homards et ses fruits de mer (huîtres, tourteaux, langoustines, écrevisses ...),
Les crudités issues de l'agriculture biologique,
Les spécialités charcutières maison, Terrines, Pâtés en croute....
Le bar à jambons et son assortiment de charcuteries,
L'assortiment de fritures (cuisses de grenouille, galettes de crevettes, petite friture d'anchois...)

Rôtisserie :

Les recettes de haute gastronomie : le Lièvre à la Royale dans une préparation inspirée du 19ème siècle, le Canard au Sang élaboré dans le respect du rituel ancestral des Maîtres Canardiers, le Foie Gras poché dans son bouillon de Cèpes.
A la broche : cochon de lait et agneau de lait des Pyrénées, rognon de veau rôti dans sa graisse...
Les plats Signature : vol au vent de ris de veau aux morilles, huître chaude en sabayon de muscat de Rivesaltes, os à moelle, coquille St Jacques à la nantaise, œuf Bio poché et champignons forestiers arôme truffe...
Les préparations à la demande : Côte de Bœuf gargantuesque, escalope de foie gras de canard poêlée et feuilleté aux champignons bio, tournedos au foie gras, magret de canard, turbot entier rôti au four..
Les plats cuisinés traditionnels : Quenelle de brochet, homard à l'américaine, Tripes à l'ancienne, Blanquette de veau, Civet de sanglier, tête de veau sauce gribiche, aile de raie aux câpres, Saumon à l'oseille...
L'atelier de steak tartare de bœuf ou de cheval.

La plus grande collection de fromages au monde :

La sélection de 111 fromages élaborée avec Xavier Thuret, meilleur ouvrier fromager de France a été consacrée par le Guinness des Records comme « le plus grand plateau de fromage dans un restaurant au monde ».

Buffet des desserts :

Les 50 pâtisseries maison : les desserts traditionnels, Babas au Rhum, éclairs, Opéra, Paris-Brest, Macarons, et les desserts de grands-mères, pommes au four, Riz au lait, Tarte Tatin, Mousse au chocolat, mais aussi, réalisées devant vous sur la célèbre table en argent du Negresco, les crêpes Suzette, les bananes flambées et l'omelette norvégienne et pour terminer, les glaces et sorbets artisanaux.

L'espace glacier : il est animé par deux professionnels qui confectionneront devant vous les grands classiques de la coupe glacée tels que Pêche Melba, Poire Belle Hélène, coupe Mont Blanc, coupe Colonel, Profiteroles au chocolat, Irish Coffee.

Les boissons :

L'apéritif : Champagne HEIDSIECK Monopole (une bouteille pour 6), **Un partenariat avec la maison de champagne HEIDSIECK nous permet de vous proposer la bouteille supplémentaire de HEIDSIECK Monopole prix caveau à 25 euros.**

Le vin blanc : Gérard Bertrand - Cuvée Cigalus (chardonnay, Viognier, Sauvignon) – I.G.P Pays d'Oc (une bouteille pour 4)
Le vin rouge : Château de Villemajou - Cuvée Grand Vin (carignan, syrah) - A.O.P. Corbières-Boutenac (une bouteille pour 4)
Eau Sémillante plate ou gazeuse en bouteille à discrétion
Le café BIO, café tradition, thé ou infusion à discrétion