

# LE GRAND REPAS AU CHAMPAGNE

*Buffet à Discretion et boissons incluses à 64 €*

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

**Nous rêvons tous d'un grand repas au champagne, de cuisine de tradition et pour rester dans la tradition, d'un grand vin rouge sur le fromage.**

**Le champagne sera le MUMM Cordon Rouge, le grand cru sera la cuvée Grand vin du château de Villemajou.**

*Le menu Fay ce que Vouldras*

*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 :*

A la broche : cochon de lait et agneau de lait des Pyrénées, pièce de bœuf, poulet fermier issu de l'agriculture biologique, cailles.....

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 : 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, glaces et sorbets artisanaux.

*Les boissons*

Le champagne MUMM Cordon Rouge à déguster tout au long du repas (une bouteille pour 2 personnes) **Un partenariat avec la maison de champagne MUMM nous permet de vous proposer la bouteille supplémentaire de Mumm Cordon Rouge pour 25 euros.**

Sur le fromage : Le Château de Villemajou rouge, la cuvée Grand Vin (Carignan, syrah) - A.O.P. Corbières-Boutenac (une bouteille pour 4)

Eau Sémillante plate ou gazeuse en bouteille à discrétion

Café Bio, café de tradition, thé ou infusion à discrétion