

# LES MENUS DE L'ARTEVINO: Formules repas 4 ou 5 services

Guillaume Barry Chef exécutif et son équipe vous feront découvrir tout leur savoir faire et leur passion pour une cuisine savoureuse faite de produits frais et locaux.

Tout ce que nous préparons est fait maison (les plats bien entendu, mais aussi les desserts et le pain...).



## Menu Artevino 1

### Bouchées apéritif du moment (3 par pers.)

3 bouchées par personnes (exemple: feuilleté de tomates confites, cannelé au prociuto, choux au parmesan)

#### Entrée

Tataki d'onglet de boeuf Angus, sauce estragon  
Échalote frite et croustillant à la farine de riz

#### Plat

Ballotine de volaille farcie au foie gras, sauce au vin blanc crémée  
Pâtes fraîches, petits légumes et gremolata

#### Dessert

Brownies mi-cuit au chocolat noir extra, chantilly à l'érable

## Menu Artevino 3

### Bouchées apéritif du moment (3 par pers.)

3 bouchées par personnes (exemple: feuilleté de tomates confites, cannelé au prociuto, choux au parmesan)

#### Entrée

Ravioles de volaille et ricotta citronnée  
Bouillon de légumes de légumes safrané légèrement épicé

#### Plat

Saumon en croûte d'amande et lime, beurre blanc au gingembre  
Risotto croustillant et concassé de tomates biologiques

#### Dessert

Entremet pistache, citron et framboise

## Menu Artevino 2

### Bouchées apéritif du moment (3 par pers.)

3 bouchées par personnes (exemple: feuilleté de tomates confites, cannelé au prociuto, choux au parmesan)

#### Entrée

Mousseline de pétoncle toastée  
Jeune salade croquante, marjolaine et lime

#### Plat

Rôti de porcelet braisé (porc Nagano), jus corsé  
Purée à l'ancienne aux champignon, légumes du jour

#### Dessert

Croustillant praliné aux deux chocolats et au café

## Menu gourmand

### Bouchées apéritif du moment (3 par pers.)

3 bouchées par personnes (exemple: feuilleté de tomates confites, cannelé au prociuto, choux au parmesan)

#### Mise en bouche

Gravlax de saumon maison aux épices boréales  
Coulis de raifort et céleri rave au gin

#### Entrée

Pressé de foie gras et artichauts,  
Vinaigrette truffée et brioche maison.

#### Plat

Haute côte de bœuf en cuisson sous vide basse température  
Sauce chasseur, gratin dauphinois et pesto de roquette

#### Dessert

Trilogie de desserts du Chef

### Entrée végétarienne

Tarte aux légumes de saison et fromage Louis d'or  
Salade biologique de la ferme hantée



### Plat végétarien

Risotto aux petits légumes, edamames et pecorino  
Zestes de lime et ciboulette fraîche

TARIFS: NOUS CONTACTER

Le choix du menu doit être identique pour tous les participants.

Possibilité d'inter-changer des plats dans les menus Artevino (sans supplément)

Possibilité d'ajouter un choix d'entrée et/ou de plat dans un menu (avec supplément)

Nous pouvons adapté le menu pour les personnes allergiques : nous consulter

