# Menu dîner ou déjeuner campagnard

Prix :75,00€

**Dîner plancha. Exécuté devant vos invités.**

Trois pièces aux choix :

Foie gras cru grillé et déglacé au vinaigre de Xeres

Sot L'Y laisse de dinde à ma façon

Brochette de Saint Jacques à l'huile de truffes

Brochettes de gambas, flambées à la tequila au piment

Brochettes de magret de canard, à la pulpe de framboises

Brochette de bœuf aux échalotes confites

Brochette de poulet façon Yakitori au soja

Brochette de saumon au pesto

Brochette de caille et fruits secs

Brochette de calamar et de chorizo, flambés au pastis

Fromage sur ardoise (3 au choix/personne)

Brie, roquefort, chèvre, brebis, st nectaire, confiture aux choix

Pains spéciaux : pavot, sésame, lardons, noix, fruits confits...

Cascade géante sucrée (6/personne)

Déclinaison de mignardises et de petits fours sucrés et très original

Café, mini-cannelé, cuillère en chocolat

Corbeille de fruits frais de saison