

Entrée + Plat + Fromages + Dessert : 56€/Pers

Prix :56,00€

L'entre e froide au choix

Coupe aux deux saumons, zestes d'agrumes, chantilly citronne e au pavot et pousses de choux rouges

OU

Frai cheur de Saint-Jacques et sa cre me verte acidule e a la framboise

OU

Foie gras de canard, pain d'e pices finement poivre et gele e de pe tales de rose sup 1€/pers

****

L'entre e chaude au choix

Fricasse e de pe toncles dore es a la cre me de whisky

OU

Papillote translucide de cabillaud, saint jacques et écrevisses, sauce au porto

OU

Pave de bar ro ti en e cailles de pommes de terre et beurre blanc citronne a l'estragon sup 1€/pers

****

Le plat chaud au choix

Fondant de canard confit et ro ti, sauce margaux et sa poire dore e au poivre de sichuan

OU

Paleron de veau cuisine en confit, sauce finement cre me e aux morilles et muscat sup 1€/pers

OU

Mijote d'agneau de sept heures "a la cuille re", jus court marbre sup 2€/pers

OU

Volaille farcie forestie re, sauce a la cre me, ce pes et bolets

ET

L'accompagnement du plat chaud au choix

Gratin d'antan au foie gras et marrons cuits

OU

Gratin ce□pes et bolets

OU

Marbre□ de pommes de terre et champignons et duo de carottes

****

Pour le fromage

Le buffet de 5 fromages affine□s

Service a□ l'assiette **OU** Charriot de fromages

Fromages de Rodolphe le meunier, mai□tre affineur et Meilleur Ouvrier de France

Sainte maure, comte□, brie, munster et camembert mescluns de salades, noix et raisins confiture de cerise noire

****

Le dessert au choix

Rubis chic

OU

Obsession chocolat mandarine impe□riale

OU

Assiette gourmande de 3 desserts sup 2€/pers framboisier a□ la vanille de Madagascar, croustillant 3 chocolats et velours ivoire mangue passion

****

Mais aussi...

Petits pains farine□s buffet de cafe□