



Entrée 1 et entrée 2 + Plat + Fromages + Dessert : 62€/Pers

Prix :62,00€

L'entrée froide au choix

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

OU

Fraîcheur de saint jacques et sa crème verte acidulée à la framboise

OU

Foie gras de canard, pain d'épices finement poivré et gelée de pétales de rose sup 1€/pers

L'entrée chaude au choix

Fricassée de pétoncles dorées à la crème de whisky

OU

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

OU

Pave de barboti en écaillés de pommes de terre et beurre blanc citronné à l'estragon sup 1€/pers

Le plat chaud au choix

Fondant de canard confit et rôti, sauce margaux et sa poire dorée au poivre de sichuan

OU

Paleron de veau cuisiné en confit, sauce finement crémée aux morilles et muscat sup 1€/pers

OU

Mijoté d'agneau de sept heures "à la cuillerée", jus court marbré sup 2€/pers

OU

Sucré Salé Traiteur

Volaille farcie forestière, sauce à la crème, champignons et bolets

ET

L'accompagnement du plat chaud au choix

Gratin d'antan au foie gras et marrons cuits

OU

Gratin champignons et bolets

OU

Marbre de pommes de terre et champignons et duo de carottes

Pour le fromage

Le buffet de 5 fromages affinés **OU** service à l'assiette **OU** charriot de fromages

Fromages de Rodolphe le Meunier, Maître Affineur et Meilleur Ouvrier de France

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

Le dessert au choix

Rubis chic

OU

Obsession chocolat mandarine impériale

OU

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

Mais aussi...

Petits pains farineux buffet de café