

Entrée 1 et entrée 2 +

Plat + Fromages + Dessert :

62€/Pers

Prix :62,00€

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 **OU** service a l'assiette **OU c**harriot 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