



## Menu à 69€

Prix : 69,00€

La salade de homard tiède, légumes croquants, mesclun et vinaigrette balsamique aux truffes

\*\*\*

Le dos de bar de ligne, purée de vitelotte et émulsion de Sauternes

\*\*\*

Le tournedos de bœuf, ris de veau et foie poêlé, réduction de vin rouge Légumes de saison

\*\*\*

La claie de 5 fromages posée sur table et pain spéciaux

\*\*\*

Le dessert des mariés

\*\*\*

Café et son mini cannelé de Bordeaux