



Menu Prestige(Personnel de service et cuisine inclus)

Prix :45,90€

Mise en bouche du moment

Cocktail d'entrée

Dix pièces cocktail du moment(variable selon saison)

Atelier foie gras poêlé à la minute , chutney de figues et pain d'épices et

Atelier Planche party aux fruits de mer, tartare de légumes du soleil

Instant fraîcheur au choix

Plats

Filet mignon de veau dans son jus aux senteurs des bois

OU

Fondant de bœuf rôti et son jus réduit aux morilles

OU

Tournedos de canard façon "Rossini"

OU

Croustillant d'agneau confit au romarin et jus de cuisson aux girolles

Fromages

Assiette du maître affineur et son mesclun

OU

Croustillant de chèvre au miel et son bouquet de mâche

OU

Éclair au saint-Maure de Touraine et sa poire pochée

Desserts

Dessert possible, demandez la carte de notre pâtissier partenaire

Café

Inclus dans le menu : Le pain