

Menu 5 mets

Prix :43,20€

Mise en bouche

***

Mi- cuit de foie gras canard, chutney de figues et sa ficelle aux raisins

Cannelloni de saumon fumé à la crème d'aneth sur nid de salade

Filet de caille rôti Méli-mélo de salade au vinaigre de framboise

***

Entrée à définir

***

Vol au vent de ris de veau aux asperges vertes

Croustillant de Saint-Jacques sur julienne de légumes sauce crémeuse

Mousseline chaude aux deux saumons sauce citronné

***

Plat Principal à définir

***

Feuilleté d'agneau rôti au jus de romarin tian de légumes

Filet mignon de porc sauce dijonnaise, blini de pommes terre, lasagne printanier

Filet de canette poêler sauce miel vinaigre de cidre Gratin de pommes de terre, croustille de navets caramélisés, tomate rôtie

***

Fromages à définir

***

Assiette de camembert, pont l'évêque sur salade mêlée

Croustille de fromage chaud sur nid de salade verte

***

Dessert à définir

***

Présentation du gâteau illuminé

Parfum à définir suivant votre choix d’entremet au poires, fraises, framboises, chocolat noir etc.

***

Boule de Pain Café ou Thé

***

Inclus

Nappage blanc et serviettes de couleurs

Vaisselle Sarreguemines couverts Guy Degrenne

Service