



Menu le 109

Prix :47,00€

Un seul menu sera servi à l'ensemble des convives

Terrine de foie gras de canard mi-cuit

Compotée de figues confites, bouquet de mesclun au balsamique

Ou

Saladine d'écrevisses

Aux légumes croquants et huiles parfumées

Dos de cabillaud rôti sur peau en émulsion de coquillages

Écrasé de pommes de terre à l'huile d'olive extra vierge

Ou

Médailon de veau poêlé au champagne

Et ses pleurotes sautées

Buffet de fromages secs

et

Fromages blancs

Nature et coulis de fruits rouges

Pièce montée

Ou

Entremet Praliné feuillantines

chocolat Valrhona aux poires