

# Menu Ensoleillé

Prix:65.00€

### Mise en bouche pour l'apéritif

Pains surprises, Canapés assortis, Petits fours froids.) Base de 6 pièces par personne (Supplément de 4 € pour les petits fours chauds)

\*\*\*\*

#### Choix d'une Entrée Froide ou une Entrée Chaude

Une Viande avec sa garniture Salade et Fromages (3 sortes) Un Dessert

\*\*\*

#### Entrées Froides et tièdes : Entrées Chaudes ou Plats Chauds

Couronne de Melon et de Magret Fumé Filet de Lotte au Agrumes
Médaillon de foie gras en verdure Foie Gras de Canard frais Poêlé au Miel Pavé de Turbot sauce Hollandaise
Méli Mélo de Foie Gras et de Homard en Verdure Filet de St Pierre à l'Oseille
½ Homard en Belle Vue Médaillon de Ris de Veau a la Normande
Coquilles St Jacques Tièdes en Salade Gratinée de Coquilles St Jacques
Salade de Gambas Framboisée Filet de sole au Bisque de Homard
Filet de Sandre à la Crème d' Ecrevisses

\*\*\*\*

## Viandes Légumes

Filet de Bœuf aux Girolles Fagots de Haricots vert
Filet de Bœuf Sauce Poivre Gratin de Pommes de Terre
Filet de Bœuf Sauce Roquefort Aumônière aux Champignons
Filet d'Agneau Rôti au jus Flageolets Champignons
Magret de Canard aux Airelles Tomates Provençale
Carré de Veau aux Pleurotes Flan de légumes
Filet de Veau aux Morilles Fagot d'asperges
Carré de Faux Filet Rôti Forestière Pâtes Fraîches
Fricassé de Rognon et Ris de Veau au Cognac
Carré d'Agneau Rôti à la Crème d Ail

\*\*\*\*



# Hôtel des Deux Sapins

### Desserts: Individuel Grosse Pièce

Moka Grand Marnier Moka Café ou Chocolat Salade Fruits Fraîches Charlotte Poire Chocolat Tarte Fine aux Pommes Cadre Praliné craquotant Cœur Fondant aux Chocolat Cadre Nougat Macaron Noisette Pièce Montée en choux 3.50€ Gâteau aux trois Chocolats Fraisier Dôme Royal (base de Chocolat) Framboisier

