



## Formule traditionnelle

Prix :85,00€

### Cocktail 10 pièces

#### Entre e au choix

Terrine de Foie Gras de canard, chutney et petit brioche (+4€),  
Saumon fume  Bellevue, petits le gumes craquants aux agrumes Mozzarella Buffalo sur brunoise de  
le gumes, Gaspacho andalou, Gravlax de Saumon a  l'aneth, citron vert, radis noir, sur kaki,  
Burrata sur cre me autour des petits pois, chips de lard et tagliatelle de courgette

\*\*\*\*

#### Plat au choix

Caille de sosse e sauce Grand Veneur,  
Supre me de volaille Rossini au foie gras (+5€),  
Mignon de porc aux ce pes, cre me balsamique et Porto (+2€),  
Poulet a  la bi re et pastis, morilles poe le es,  
Aumonie re de Saumon, sauce homardine, julienne de le gumes,(+3€),  
Ravioles aux ce pes, cre me de gorgonzola et noix, ce pes poe le es, flan de panais (ve ge tarien) Ro ti de  
Noix en crou te (ve ge tarien)

\*\*\*\*

#### Accompagnement au choix

Fleur de Gratin dauphinois et le gumes vanille s,  
Poe le e de rates persille es et champignons de saison,  
Polenta cre meuse et morilles Flan de Panais et le gumes poe le es,

\*\*\*\*

#### Plateau de fromages affine s sur table

\*\*\*\*

#### Dessert des Marie s

\*\*\*\*

#### Coupe de Champagne