



## **Menu Prestige Argent**

Prix :52,00€

### **Entrées froide**

Ballotin de saumon fumé et langoustines, tuile aux sésames

**OU**

Foie gras de canard « maison », pain brioché & d'épices à notre façon

**OU**

Saumon gravelax & verrine d'asperges, Chantilly Yuzu & Tuile au pavot

\*\*\*\*

### **Entrées chaude**

Cassolette de noix de Saint-Jacques, sauce homard & safran

**OU**

Pavé de sandre poêlé et sa tarte fine de tomate confite

**OU**

Brochettes de gambas et Saint-Jacques au petits légumes de saison

\*\*\*\*

### **Plats**

Filet de bœuf rôti et sa sauce aux senteurs des bois

**OU**

Poitrine de Volaille, Foie Gras poêler & son jus aux Côtes de Toul

**OU**

Filet de veau poêlé aux petites girolles & pleurotes

\*\*\*\*

### **Fromages**

Plateau de fromages affinés

**ET**

Ses quelques feuilles

\*\*\*\*

## Desserts

Moelleux chocolat, crème de fraise et glace caramel beurre salé

OU

Verrine de framboises et mousseline chocolat blanc

OU

Dacquoise mangue passion et verrine chocolat tuiles caramélisée

\*\*\*\*

Pains spéciaux

Café & petit Chocolat LB