



## Les menus via notre traiteur partenaire

Prix :75,00€

### LES ENTRÉES

Œuf friand, mousseline de haricots blancs fumés  
Cannelloni de tourteau au céleris, vinaigrette aux agrumes et basilic  
Terrine de foie gras, chutney d'oignons doux au vinaigre de cidre  
Poireau vinaigrette, mimosa à la truffe  
Gnocchis à la crème de parmesan et noisettes grillées  
Carpaccio de langoustine, vierge au pamplemousse et mélisse (supp. 5€ / pers.)

### LES PLATS

Jarret de veau confit comme un osso buco  
Vol au vent de volaille et petits légumes  
Bœuf confit au vin rouge comme un bourguignon  
Chou farci de canard confit à la basquaise  
Dos de cabillaud nacré, crème légère aux coquillages  
Godiveaux de Saint-Jacques, crème au Sauvignon  
Raviole de champignons en persillade et crème de champignons  
Risotto de fregola sarda à la sauge et tomates confites  
Chou-fleur N'chips, chou-fleur panné servi avec une sauce gribiche  
Raviole de Homard et bisque à la citronnelle (supp. 5€ / pers.)

### LES GARNITURES

Riz pilaf aux aromates  
Gratin Dauphinois  
Cocotte de légumes de saison  
Risotto d'Orzo au vieux comté  
Poêlée de champignons forestière  
Purée de pomme de terre, façon Joël Robuchon (supp. truffes 5€)

### LES FROMAGES

Sélection de 5 fromages affinés : +15€ / personne  
Sélection de 3 fromages affinés : +12€ / personne

### LES DESSERTS À L'ASSIETTE

Souvenir d'un chocolat chaud, chocolat chaud demi-sel & glace brioche  
Profiteroles vanille, sauce chocolat  
Vacherin aux fruits de saison

