

Paul Cézanne

Prix :97,00€

3 Amuses bouches pour accompagner l'apéritif

****

Entrée

Millefeuille de lieu et saumon – crème de Raifort et poivre rose

OU

Tarte fine au parmesan –avocat – jambon sec de la Forêt noire

OU

Soufflé de sandre et écrevisses – Coulis de crustacés

****

Trou normand

Granité Manzana – sorbet pomme verte

OU

Granité fruit de la passion et copeaux de mangue

OU

Granité orange – sorbet à la betterave rouge

****

Plat

Mignon de porcelet en croûte d'herbes fraîches – jus court

OU

Poire de volaille fermière et abricots secs – Florilège de légumes

OU

Épaule d'agneau longuement braisée – fenouil confit et polenta

****

Fromage

Le Pré Fleuri

Déclinaison de fromages régionaux

Fruits secs – Quelques feuilles de salade

Ronde des pains

****

Assiette gourmande

1 entremets (avec présentation) à choisir dans notre carte de dessert

Verrines (2 variétés)

****

Café /Thé

Gourmandises Pré Fleuri

****

Boissons servies à discrétion

Apéritif : cocktail « vin d'orange »

Uby Colombard Ugni blanc 2015 Côtes de Gascogne

Château Pichon Le Mayne 2016 Graves de Vayres

Eaux minérales de Vittel et Perrier fines bulles

Arlequin de limonades d'Artois