



## Menu Raffiné

Voir cocktail Menu Raffiné

### Repas

Choisissez 1 entrée, 1 plat, 1 dessert et 1 trilogie de fromages affinés

### Entrée

Corolle d'œuf poché au saumon fumé "maison"

OU

Superposé d'avocats et cocktail de crevettes

OU

Tartare de Saint-Jacques citronné, crème de pois à la menthe vierge d'agrumes

\*\*\*

### Plat

Confit de canard grillé sauce moutarde, écrasé de pommes de terre au saint marcelin, flan de courgettes, tomates grappes

OU

Suprême de volaille sauce morille, gratin dauphinois, millefeuille de légumes, tomates grappes

OU

Pavé de saumon sauce normande, riz basmati, compotée de légumes grillés, tomates grappes

\*\*\*

### Assiette de trois fromages

Brie de Meaux, reblochon et chèvre Sainte Maure

Mesclun de salade et noix

\*\*\*

### Dessert

Grand fraisier ou framboisier et 3 chocolats, décoré avec l'inscription de votre choix

\*\*\*

Menu Raffiné : 68,20 euros HT par personne. Une majoration de 10% sera appliquée en dessous de 70

# La Ferme du Silo

---

personnes.

Dans le prix sont inclus la livraison, le pain, le matériel de réchauffe nécessaire au bon déroulement du repas, la vaisselle en dur pour le cocktail et le repas, le nappage et une serviette en tissu blanc.

Vin rouge et vin blanc (sélection en cours), Evian et Badoit, café expresso, thé et infusions servis à discrétion.

Le personnel de salle et de cuisine est disponible pour des prestations de 7 heures, dont un maitre d'hôtel jusqu'à 1 heure du matin. Toute heure supplémentaire sera facturée 40€ HT par personne de service.