



Événement privé

Prix :41,80€

Entrée

Médaillon de lotte et crème de chorizo

OU

Œuf poché et sa ratatouille froide

OU

Terrine de porc de l'Aveyron, foie de volaille et noisette , confit d'échalote

Plat

Suprême de poulet du Sud-Ouest et sa crème de crustacés au lard fumé, écrasé de pomme de terre à l'ail et tomate provençale

OU

Dos de loup de mer et sa crème de fenouil, mousseline de lentilles corail et tomate provençale

OU

Filet de canette et sa sauce foie gras, polenta crémeuse et tomate provençale

Fromage

Brie de Meaux AOP, Bleu d'Auvergne et son mesclun

Dessert

Pièce montée

ET/OU

Entremet fraises et thé Matcha

Framboisier

Croquant aux trois chocolats

Restauration Sans Soucis

Pain individuel et Pain tranché