



## Menu Découverte

Prix : 65,00€

### Entrée :

Saumon fumé à la ciboulette, sa crème fouettée et son blinis  
Tartare de saumon aux agrumes et son toast croquant  
Salade de mesclun au foie gras et ses noisettes croquantes

\*\*\*\*\*

### Poisson :

Pavé de saumon rôti, avec ses légumes de saison et son jus de thym  
Duo de la mer en papillote sur son lit de légumes  
Dos de lieu sabayon de champagne

### Viande :

Mignon de porc aux graines de moutarde et son gratin dauphinois  
Magret de canard sauce griottines, purée de céleri, grenaille de pommes de terre  
Aiguillettes de poulet fermier sauce foie gras

\*\*\*\*\*

### Fromage :

Trio de fromages sur son lit de salade  
Chèvre chaud et sa salade de noix

\*\*\*\*\*

### Dessert :

Assiette des mariés  
Chocolatier du chef  
Gâteau des mariés  
Supplément pièce montée : 4 € par personne.

\*\*\*\*\*

Plat supplémentaire (poisson ou viande) : 9 €