



Menu

Prix : 67,20€

4 Amuses-bouches en chaud et froid

Entrée à déterminer

Foie gras de canard aux figues, chutney de figues au vinaigre balsamique, petit pain brioché

Tournedos de bar farci aux langoustines et petits légumes sauce Champagne

Escalope de ris de veau poêlées sur une tarte fine aux oignons rouges, sauce aux herbes

Pause glacée à déterminer (Supplément de 2€50)

Sorbet citron vert et Limoncelle, Sorbet framboise au Ratafia, Sorbet cerise au Kirsch

Plat à déterminer

Filet de bœuf et foie gras de canard poêlé aux fruits de la terre sauce saveur truffe

Magret de canard du Sud Ouest façon Rossini sauce périgourdine

Filet mignon de veau cuit en basse température et son escalope de ris de veau coloré, jus truffé

Fromage

Duo de Brie de Meaux farci aux truffes et Maroilles, mesclun de jeunes pousses

Dessert au choix

Pièce montée classique 3 choux

Gâteau personnalisé présenté sur support parfum à déterminer :

Bavarois chocolat blanc aux fruits exotiques, Entremet croustillant feuillantine chocolat noire, Bavarois aux fruits rouges, Fraisier, Charlotte aux poires et biscuits roses de Reims servi avec coulis de fruits rouges et crème anglaise

Boissons

Côtes de Gascogne Tariquet une bouteille pour 4

Bordeaux rouge une pour 4

Eau plate en verre une pour 4

Café