



Menu

Prix : 62,00€

Cocktail

6 pièces par personne
1 coupe de soupe champenoise ou de planteur

Entrée

Foie gras de canard mi-cuit, duo de confitures d'oignon et figue
Filet de rouget, concassée de tomates cerises et sauce vierge olives
Taboulé de boulgour aux herbes fraîches et grenade

Plat (au choix)

Magret de canard rôti et laque au miel épicé, purée au pesto de roquette
Pavé de veau grillé, gratin dauphinois et légumes grillés
Filet de dorade grillé, mousseline de carottes à l'orange

Fromage

Assiette de fromage et jeunes pousses

Dessert

Assortiment de mignardises sucrées