



## Délicatesse

Prix :150,00€

Le vin d'honneur (8 canapés) et les boissons sont incluent

\*\*\*

### Entrées :

Foie gras de canard au porto, chutney de datte et brioche maison aux fruits du mendiant

OU

Pannequet de saumon fumé de Norvège, brunoise de pommes de terre à l'huile d'aneth

\*\*\*

### Plats :

Rouelle de volaille de Bresse, sauce crème au vin jaune du Jura, crêpes parmentières, petits légumes croquants

OU

Dos de cabillaud mariné à l'ail doux, beurre battu aux herbes folles, fagot d'haricots verts au lard et frites de polenta au parmesan

\*\*\*

### Fromages :

Trois fromages locaux, salade verte

OU

Faisselle d'Étrelat à la crème AOP

\*\*\*

### Desserts :

Palet au chocolat et framboises sorbet du fruit

OU

Assiette gourmande

OU

Pièce montée  
En supplément (5 euros)