

Cérémonie

Prix :53,00€

Persillé de Saumon, Crème d'Aneth & Citron

OU

Tartare de Saumon & Saint Jacques,

Tuile au Parmesan & Graine de Sésame,

Salade de Jeunes Pousses

OU

Pressé de Veau & Sauce Foie Gras,

Petits Légumes au Vinaigre Balsamique

****

Pavé de Truite de Mer, Sauce Homardine

OU

Duo de Lotte & Saumon Poêlé au Crémant de Bourgogne

OU

Filet de Sandre, Sauce Homardine

****

Pause Gourmande

****

Magret de Canard aux Baies de Cassis

OU

Pavé de Veau Cuisson Basse Température & Sauce Forestière

OU

Filet de Bœuf à la Crème de Morilles

****

Délice du Fromager & sa Petite Salade

(Comté, St Marcelin & Brillat Savarin)

****

Pompon aux Trois Chocolats

OU

Bolchoï Pêche Melba

OU

Tourbillon Mangue Citron