



Menu Gold

Prix :90,00€

Entrées

Foie Gras de Canard mariné au Porto, Chutney de Tomate-Figue à la Cardamome, Quartier de Pamplemousse confit

ou

Le Tartare de Saumon frais en Pannequet de Saumon fumé, Brunoise de Pomme de Terre à l'Aneth

Ou

La Truite aindinoise du Moulin de l'Etre, un Condiment pimenté

ou

Note Végétale au fil des Saisons

Plats

Carré de Veau mijoté aux petits Oignons

ou

La Volaille de Bresse sauce Champagne ou aux Morilles et Vin Jaune

ou

Plat végétarien au fil des Saisons

Une Garniture au choix :

Méli-mélo de Légumes ou Crêpes Vonnassiennes

Riz Pilaf au suc de Tomate acidulé ou Millefeuille de Pomme de terre aux Champignons de saison

Votre Choix parmi les Desserts

* En supplément, le café et mignardise servi à table à 3€ par personne, pour tous les convives

* En supplément, Fromage Blanc à la crème ou Assiette de Fromages secs (9€ par pers.)