



## Menu Cérémonie à 49.90

Prix :49,90€

### Mise en bouche

\*\*\*\*

### Entrée au choix

Foie gras de Canard Mi-Cuit façon nougat aux baies de Goji, Chutney D'oignons et Dattes Medjoul

OU

Duo de terrine de foie gras fumé au piment d'Espelette et cigare de saumon fumé Au fromage frais et citron caviar

OU

Cassiolette de Noix de St-Jacques à la fondue de poireaux en Crumble au vieux Comté

OU

Feuilleté de saumon au Sainte Maure de Touraine et crème légère au Yuzu

\*\*\*\*\*

### Plat au choix

Quasi de veau sauce au vin jaune, Fèves Tonka et Pleurotes

OU

Demi magret de Canard mi-fumé, jus de veau à l'Ail Des Ours et cèpes bouchons

OU

Caille farcie au foie gras, sauce au Muscat Beaune De Venise et raisins. (Purée de patate douce et mini légumes)

OU

Pavé d'omble Chevalier, beurre blanc au Champagne (Riz sushi crémeux et fèves)

\*\*\*\*

### Fromage

Duo de fromages affinés sur salade

\*\*\*\*

**Desserts aux choix**

Pièce Montée de Gâteaux

**OU**

Assiette de Gourmandises.