



Formule Entrée Plat sur assiette et buffet de desserts et fromages

Prix :45,00€

Entrées aux choix

- La terrine de foie gras au riesling, briochette et confit de gewurztraminer et rhubarbe
- Carpaccio terre mer de bœuf et St Jacques, pickles maison et mesclun
- Salade gourmande (filet de cannette fumée, foie gras poêler, truite en gravlax)
- Le vitello tonato et ses crudités
- Salade océanique (saumon fumé, gambas sautées, tartare de dorade)

Plat aux choix

- Le filet de bœuf rossini, légumes croquant, pommes dauphines, sauce au pinot noir
- Le veau cuit en basse température, tian de légumes, gratin dauphinois de patate douce, sauce au pomelo
- Déclinaison de l'agneau (côtelette, filet, gigot) comme un tajine, légumes et boulgour
- Filet de sandre confit aux combava et citron, asperges juste snaké, riz noir
- Gambas marinées grille, risotto d'artichaut, légumes verts
- La bouchée de la mer, tagliatelle et petits légumes

Les desserts en buffet /fromages

- Vacherin glacée sorbet fraise et glace rhubarbe (changement selon la saison)
- Le millefeuille dulcey et vanille
- Le chocolat dans tout ses éclats
- Le tiramisu de juju
- Le cheesecake au spéculoos
- Munster, comté, brie de meaux, vaccherin, livarot, emmental