



Menu Prestige

Prix :48,00€

Entrées froides

Tatin de pommes caramélisées déglacé au vinaigre de framboise,
Foie gras, brioche au chutney de figues, fruits de saison

OU

Tartelette, saumon gravellax, crème cheese, légumes pickles et gel
Citron vert

Plat

Suprême de pintade rôtie cuisson basse température, sauce au foie
Gras, salade d'herbes et shiso

OU

Paleron de bœuf braisé cuisson 12h et jus corsé, salade d'herbes et
Shiso

Dessert

Pièce montée de 3 choux/ personne

OU

Assortiment gourmand : 2 pièces sucrées + 1 macaron

OU

2 parts d'entremets au choix

Option fromage : 3€

Buffet de fromages secs prédécoupés (maison Perrin)

OU

Plateau en centre de table (maison Perrin)

Café inclus en libre service en buffet à la fin du repas.
+ 2 accompagnements au choix