



Menu Prestige - Exemple

Prix :120,00€

Mise en bouche, entrée, plat, fromage et dessert

Mise en bouche

Crèmeux de champignons et son fénugrec de pain rôti

Entrée

Foie gras de canard français mi cuit pressé, compotée d'oignons aux raisins et miel du morvan

Ou

Assiette de truite fumée par nos soins

Plat

Noix de saint jacques en montgolfière, crème de langoustine safranée et julienne de légumes

Ou

Filet de veau en médaillon, crème de morilles, sur un lit de jeunes pousses d'épinard

Fromage

Ardoise servie à table : soumaintrain, cabrache du morvan, délice de bourgogne, beurre fermier & salade verte de saison

Dessert

Buffet de desserts au choix

Boissons

Vins à déterminer avec le traiteur

Exemple :

La Longère du Château

Vin blanc : chablis 1er cru

Vin rouge : haute côtes de beaune

Eaux minérales, café & thé