



## Menu Éléance

Prix :66,00€

### Entrees

Feuilleté de fruit de mer, sauce aux baie roses

Salade fraîcheur terre et mer

### Plats

Suprême de poulet fermier et sa sauce au vin jaune du jura

Médaille de paleron de boeuf cuisson 24 heures, finement relevé de poivre de jamaïque

Filet de caille à la crème de cognac, raisins secs

Blanquette de joue de loup délicatement parfumée au safran

### Fromages

### Desserts

### Fraisier

Croquant au chocolat

Macaron gourmand à la vanille bourbon et framboises fraîches

Wedding cake (+6 €)