



Menu du Terroir

Prix :43,00€

MENU

43 € TTC PAR PERSONNE E+P+D

Les mêmes plats seront servis à l'ensemble des convives.

Entrées

- ▣ Tranche de foie gras mi-cuit au confit, compotée d'oignon rouge/ grenadine
- ▣ Roulé de truite fumé, crème acidulé
- ▣ l'œuf, veloutée de légumes de saison, émulsion et chips de jambon

Viandes

- ▣ Magret de canard (sauce au miel ou autre)
- ▣ Pavé de saumon, sauce poivron rouge
- ▣ Noix de veau cuit doucement, jus de veau aux herbes

Légumes de saison

(A voir ensemble)

Dessert

- ▣ Assiette de 2 entremets 50/50
- 1 entremet aux fruits rouges et 1 entremet au chocolat

Café, mignardises