



Menu Gourmand

Prix :42,00€

Entrée

Pâté en croute maison de canard et fruits sec

ou

Tartine fraîcheur

dés d'avocats, crème citronné, saumon fumé, asperges legumes croquants

Plat

Suprême de volaille fermier, nappé d'un jus au whisky, purée de patates douces, poêlée de champignons de Paris persillés et tomates cerises

ou

Paleron de veau confit, sauce morille au vin jaune, purée de patates douces, poêlée de champignons persillés et tomates cerises

Fromage :

Plateau de fromages sur la table (fromages secs et fromage blanc sucré)

ou

Assiette de fromage sec et blanc

Buffet des mariées*