



Menu Rubis

Prix :55,00€

Entrée au choix :

Salade de filets de cailles et magret fumé soupçon de balsamique

OU

Le pressé de canard et foie gras aux légumes pot-au-feu

OU

Le saumon tiède confit aux 5 baies délicatement fumé et son panache de jeunes pousses

OU

La cassolette de sot-l'y-laisse persillée aux giroles

Plat au choix :

Le filet de Saint-Pierre doucement rôti, sauce safran et sa purée d'artichauts aux olives

OU

Le faux filet rôti sauce aux poivres verts, panais mariné à la moutarde ancienne

OU

Le chapon tendre marinés à l'huile de truffe, pommes grenailles au demi-sel

OU

Le magret de canard aux pêches et son gratin dauphinois

Fromage au choix :

Le trio de fromages affinés de Normandie et son mesclun à l'huile de noix

OU

Le croustillant de camembert et pommes, servi chaud accompagné de son panaché de salades au vinaigre de cidre

Evénements Traiteur

Desserts :

3 desserts au choix dans notre carte servie en buffet.

Café et mignardise

Inclus dans le menu : bouteilles en verre d'eau plates et gazeuses (de l'entrée au dessert).