



## La Grange

Prix :155,00€

### Cocktail 12 pièces (dont une animation culinaire)

Fondant de saumon roulé et crème de yaourt citronnée

Carpaccio de Saint-Jacques aux agrumes et poivre de Sichuan

Escalope de foie gras poêlée aux framboises (selon saison) et sa tuile au parmesan

\*\*\*

### Plat

Filet de cœur de rumsteck, réduction de Bourgogne, purée de Vitelotte, panais confits et chips de Vitelotte

OU

Filet de bar safrané, millefeuille de légumes et riz accompagné de sa tuile à l'encre de seiche

OU

Grenadin de veau, jus corsé poivre et cognac, polenta crémeuse, carottes confites et beurre et sa fleur

\*\*\*

### Fromage

Duo de fromages aux choix (Brie, chèvre, bleu, Comté) et son mesclun à l'huile de noisette et aux copeaux de parmesan

OU

Feuilleté au Brie servi chaud et son mesclun aux copeaux de Parmesan

\*\*\*

### Dessert

Pièce montée d'entremets

OU

Dessert servi à l'assiette

OU

Pièce montée traditionnelle en choux (3 choux/personne)

# Ferme de la Petite Loge

---

\*\*\*

Tarif hiver : 155€

Tarif été : 165€