



## MENU FIN GOURMET

Prix :53,00€

Kir Royal au Crémant d'Alsace et ses Amuse-Bouches

\*\*\*\*

Pressé de Petit Salé au Foie Gras, Chutney d'Oignons à la Grenadine

Ou

Salade Gourmande de « La Vieille Braise » (Langoustines, Noix de Saint-Jacques et Saumon fumé « Maison »)

\*\*\*\*

Croustillant de Fruits de mer à la Sauce Armoricaine

Ou

Pavé de Lieu jaune laqué aux échalotes

\*\*\*\*

Cœur de Rumsteck français en croûte à la façon du Chef

Ou

Côtelettes de Sanglier à la Poivrade et Châtaignes

\*\*\*\*

Assiette du Maître-Fromager et sa Salade verte

\*\*\*\*

Calypso Sur son Nid de Crème Anglaise Charlotte aux Fruits exotiques

Fondant de Chocolat au Cœur de Fraises

Nocturne aux Framboises sur coulis de fruits rouges

Omelette Norvégienne sur lit de Framboises

Muscadet Sur Lie ou Coteaux du Layon / Riesling

# Restaurant La Vieille Braise

---

Côtes de Bourg ou Saint Nicolas de Bourgueil

Vittel et Café

Muscadet Sur Lie Ou Coteaux du Layon : 5 Bouteilles de prévue pour 30 Personnes

Riesling : 5 Bouteilles de prévue pour 30 Personnes

Côtes de Bourg Ou St Nicolas de Bourgueil : 8 Bouteilles de prévue pour 30 Personnes

Vittel : 8 bouteilles de 1L de prévue pour 30 Personnes