



MENU DÉGUSTATION

Prix :45,50€

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

Médallions de Foie gras poché au Vin chaud

Ou

Salade Gourmande de « La Vieille Braise »

(Langoustines, Noix Saint-Jacques et Saumon fumé « Maison »)

Pavé de Cerf, façon « Tournedos », Gratiné aux Fruits secs,

Nappe d'Airelles rouges

Ou

Turbotin en croûte de Citron, Beurre de Ciboulettes

Ou

Magret de Canard à la Sauce Miel-Vanille

Camembert rôti au Miel sur un nid de Salade verte

Ou

Camembert Campagnard de « La Ferme des Aulnay »

Et Salade verte

Calypso Sur son Nid de Crème Anglaise

Ou

Restaurant La Vieille Braise

Charlotte aux Fruits exotiques

Ou

Fondant de Chocolat au Cœur de Fraises

Ou

Nocturne aux Framboises sur coulis de fruits rouges

Ou

Omelette Norvégienne sur lit de Framboises

Muscadet Sur Lie ou Coteaux du Layon

Bordeaux Supérieur

Vittel et Café

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

Bordeaux supérieur : 8 Bouteilles de prévue pour 30 Personnes

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