



MENU GOURMET

Prix :39,70€

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

Aumônière de Noix de Saint-Jacques et Langoustines aux Petits Légumes, Beurre Blanc de Xérès

Ou

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

Dos de Cabillaud rôti en écailles de Chorizo, Assorti au Céleri

Ou

Cœur de Rumsteck français en croûte à la façon du Chef

Ou

Côtelettes de Sanglier à la Poivrade et Châtaignes

Camembert Campagnard de « La Ferme des Aulnay » et Salade verte

Calypso Sur son Nid de Crème Anglaise

Ou

Charlotte aux Fruits exotiques

Ou

Fondant de Chocolat au Cœur de Fraises

Ou

Nocturne aux Framboises sur coulis de fruits rouges

Restaurant La Vieille Braise

Ou

Omelette Norvégienne sur lit de Framboises

Muscadet Sur Lie ou Coteaux du Layon

Blaye - Côtes de Bordeaux

Vittel et Café

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

Blaye - Côtes de Bordeaux : 8 Bouteilles de prévue pour 30 Personnes

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