



## Menu à 53 € avec 2 plats

Prix :53,00€

Cocktail maison

\*\*\*\*

### Premier plat

Brochette de lotte et de noix de st Jacques sauce crémée au Sauternes accompagnée d'une purée de vitelotte

OU

Cassiolette de Saint-Jacques et de gambas en thermidor accompagnée d'une timbale de riz basmati à l'étuvée de légumes

\*\*\*\*

### Deuxième plat

Pavé de biche

OU

Tournedos de bœuf

OU

Suprême de poularde farci au foie gras

OU

Médailon de veau

ET

Sauce au foie gras ou crème de morilles

ET

### Trois légumes au choix

Gratin dauphinois, gratin de 5 légumes, tomate provençale, champignons à l'ail et au persil, petits pois à la française, carottes vichy, fagot de haricots verts, poêlées de légumes, purée de patates douce, flan de courgettes, purée de céleri, pleurotes à l'ail et au persil

\*\*\*\*

Fromage

Salade verte, vinaigrette aux noix et cerneaux de noix

Trois fromages au choix

\*\*\*\*

## Dessert

Pièce montée (3 choux, nougatine et sujet au choix)

OU

Gâteaux pâtisseries (framboisier, poirier, croustillant aux 3 chocolats, etc.)

OU

Pyramide de 4 macarons ou buffet de 4 desserts (+1€)

\*\*\*\*\*

Café accompagné d'une amande cacaotée

## Options

4 toasts pour accompagner le cocktail maison : 3 €

Trou au choix : 3 € (Alcool et glace)

Forfait boissons : 9 € (Sauvignon de Touraine ou Muscadet sur lie, Chinon ou Merlot, pétillant méthode traditionnelle ou Vouvray brut (+ 1 €), eau de source)