



## Menu à 49 € avec 3 plats

Prix :49,00€

Cocktail maison

\*\*\*\*

### Premier plat

Salade de tourteau, de crevettes et de queues d'écrevisses, pomelos, accompagnée de tomates, et d'une vinaigrette citronnée au vinaigre de xérès

OU

Salade d'émincés de volaille marinée à l'armagnac, tomates cerise, pignons de pins, œufs de cailles, accompagnée d'une vinaigrette au cidre

\*\*\*\*

### Deuxième plat

Filet de perche sauce au Riesling sur un lit de pâtes fraîches

OU

Filet de lieu noir à la crème d'asperges vertes accompagné d'un riz basmati

\*\*\*\*

### Troisième plat

Mignon de porc rôti au miel

OU

Magret de canard

OU

Pièces de bœuf rôti

OU

Suprême de pintade

ET

Sauce forestière ou crème d'ail ou crème de chorizo

**OU**

Rôti de veau braisé à l'ancienne et son jus

**ET**

### Deux 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

\*\*\*\*

### Fromage

Assiette de salade verte

Deux 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)