



## Menu à 50 € avec buffet d'entrée

Prix :50,00€

Cocktail maison

\*\*\*\*

### En buffet

Assortiment de 4 salades composées (200g par personne) - Au choix

ET

### Assortiment de 3 charcuteries aux choix

Jambon de Bayonne / rillettes d'oie / pâté de campagne /Mousson de canard /

Petit boudin / petit rillons / 2 tr de rosette de Lyon / 2 tr de saucisson à l'ail

\*\*\*\*

Médailon de saumon ou duo de sandre et de saumon

Accompagné d'œufs, de tomates, et d'une sauce mousseline à la ciboulette

\*\*\*\*

### A l'assiette

Mignon de porc rôti au miel

OU

Rôti de veau braisé à l'ancienne et son jus aux morilles

OU

Magret de canard

OU

Pièces de bœuf rôti

OU

Suprême de pintade

ET

Sauce au foie gras ou crème de morilles ou crème d'ail

**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

\*\*\*\*

## Fromage

Assiette de salade aux noix

St Maure de Touraine, Brie et Fourme d'Ambert

\*\*\*\*

## 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)