

Le Menu Plaisir

APÉRITIFS :

Cocktail du moment ou jus de fruits servi avec ses mises en bouche

ENTRÉES:

Gravlax de saumon mariné à la betterave,
purée d'avocat aux épices douces,
salade romaine

Ou

Tourte de lapin et foie gras tiède ,
jus aux myrtilles

PLATS :

Magret de canard en marinade orientale, crème
brulée de foie gras,
écrasé de pomme de terre et légumes de saison

Ou

Tataki de thon, écrasé d'avocat et frites de
patates douces

FROMAGES

voir suggestion du moment

DESSERTS AU CHOIX :

Choix dans la carte (page N°6)

Ou

Gâteau d'anniversaire : Royal chocolat ou
framboisier et assiette gourmande

**UNE BOUTEILLE DE VIN POUR TROIS PERSONNE
ROUGE : AOP COTEAUX DU LYONNAIS**

« DOMAINE RÉGIS DESCOTE » AB

BLANC : AOC SANCERRE « DOMAINE BARDIN »

UNE BOISSON CHAUDE (CAFÉ, THÉ OU INFUSION)

52,00€ TTC

