

Le Menu Gourmet

Kir ou Cocktail maison ou jus de fruits local avec ses 3 mises en bouche



Grosse gambas rôtie au gingembre, risotto de céleri, jus à l'ail

Ou

Escalope de foie gras et ris de veau en Panier de pomme de terre, jus corsé



Pause glacée champagne et aux agrumes



Saint Pierre aux écorces de Bergamote, risotto à la truffe, écume acidulée

Ou

Filet de boeuf « Charolais » aux morilles, muffin de potimarron,

Gratin de pomme de terre



Fromages (voir suggestion du moment)



Dessert au choix dans la carte page 9

Ou

Gâteau d'anniversaire : Royal chocolat et assiette gourmande

Ou

Number cake/wedding cake supplément de 2€/pers

Ou

pièce montée supplément de 5€/pers



Une bouteille de vin pour trois personnes

Blanc : AOC St Véran ou AOP Sancerre Blanc

Rouge : AOP St Joseph ou AOP Pinot Noir

Une boisson chaude (café, thé ou infusion)

72,00€ ttc