

# Le Menu Gourmet

## APÉRITIFS :

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

## ENTRÉES :

*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*

## PLATS :

*Saint Pierre aux écorces d'agrumes, risotto et  
légumes , sauce hollandaise safranée*

*Ou*

*Filet de boeuf en croûte façon Wellington,  
Ecrasé de Pommes de terre aux truffes, jus corsé*

## FROMAGES

*voir suggestion du moment*

## DESSERTS

*Choix dans la carte page 6*

*Ou*

*Gâteau d'anniversaire :*

*Royal chocolat et assiette gourmande*

*Ou*

*Number cake, wedding cake ou pièce montée  
(sous conditions)*

*UNE BOUTEILLE DE VIN POUR TROIS PERSONNE  
BLANC : AOC ST VÉRAN OU AOP POUILLY FUMÉ  
ROUGE : AOP ST JOSEPH OU AOP ST EMILION  
UNE BOISSON CHAUDE (CAFÉ, THÉ OU INFUSION)*

*75,00€ TTC*

