

Le Menu Gourmet

Kir ou Cocktail maison ou jus de fruits servi avec ses 3 amuses bouches

∞ ∞ ∞ ∞ ∞ ∞ ∞ ∞

Tartare de dorade, citron vert et gingembre, pomme granny smith

Ou

Pressé de foie gras et cuisse de canard confite, jus de veau corsé

∞ ∞ ∞ ∞ ∞ ∞ ∞ ∞

Pause glacée au champagne

∞ ∞ ∞ ∞ ∞ ∞ ∞ ∞

Demi-Homard, risotto de céleri et spaghettis de légumes

Ou

Tournedos de boeuf farci au foie gras, jus relevé, pommes grenailles et légumes d'été

∞ ∞ ∞ ∞ ∞ ∞ ∞ ∞

Fromages (voir suggestion du moment)

∞ ∞ ∞ ∞ ∞ ∞ ∞ ∞

Dessert au choix dans la carte

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)

62,00€ Ttc