

“Menu 43€ ou 48€ avec fromage

**Kir + entrées + plats + fromage (menu 48€) + dessert + vin
(1 bouteille pour 3) + café**

Merci de faire un choix identique à l'ensemble des convives

-Mille feuille de légumes d'été, ricotta à l'estragon et chips de galette-

-Terrine d'aile de raie aux aromates, crème ciboulette et salade verte-

-Ceviche de saumon aux agrumes-

-Gauffre au blé noir, brunoise aux 2 pommes crème ciboulette et saumon fumé maison-

-Paté feuilleté sauce porto et salade verte-

-Terrine de foie gras fermier “maison” confiture d'oignon au balsamique et salade verte +5€-



-Pièce de boeuf rôtie, jus poivre échalote, gratin de pomme de terre-

-Épaule de Veau braisée 6H, jus réduit et légumes printaniers-

-Suprême de volaille farcie, champignon aubergine et lard fumé, sauce suprême et purée de pomme de terre-

-Merlu de pêche rôti, risotto et pesto basilic-

-Cabillaud, légumes du moment et crème de coquillage au paprika-



-Assortiment de fromages affinés et mesclun salade verte (menu à 48€)-



-Minestrone de fruits frais exotique, sorbet passion et financier coco-

-Feuilletine au chocolat 64%, biscuit croquant et crème anglaise (peut être servi entier pour les anniversaires)-

-Brioche perdue, caramel au beurre salé et glace vanille-

-Dacquoise noisette, mousse passion mangue, fruits frais exotiques et son coulis-

-Véritable fraisier “maison” et son coulis de fruits rouges (peut être servi entier pour un anniversaire-