

Un menu unique sera choisi pour l'ensemble de vos convives

**MENU A 28 EUROS**

Salade de magret de canard fumé au vinaigre balsamique

-O-O-O-

Suprême de pintade aux girolles

-O-O-O-

Assiette de salade et fromages

-O-O-O-

Framboisier, sorbet framboise

**MENU A 31 EUROS**

Salade verdurette au foie gras et magret fumé

-O-O-O-

Noix de veau aux trompettes de la mort

-O-O-O-

Assiette de salade et fromages

-O-O-O-

Croquant crème brulée fruits rouges, sorbet framboise

**MENU A 31 EUROS**

Mousseline chaude de sole aux écrevisses

-O-O-O-

Contrefilet aux baies roses

-O-O-O-

Assiette de salade et fromages

-O-O-O-

Croquant au chocolat, glace vanille

Toutes nos viandes sont garnies de galettes de pommes de terre,  
purée de brocoli et flan de légumes.

Un menu unique sera choisi pour l'ensemble de vos convives

**MENU A 33 EUROS**

Bloc de foie gras de canard, confit d'échalotes au Sauterne

-O-O-O-

Tournedos de boeuf aux morilles

-O-O-O-

Assiette de salade et fromages

-O-O-O-

Nougat glacé coulis de fruits rouges

**MENU A 33 EUROS**

Cassolette de ris de veau aux girolles

-O-O-O-

Filet de bar au gris de Toul

-O-O-O-

Assiette de salade et fromages

-O-O-O-

Chaud froid à la mirabelle

**MENU A 33 EUROS**

Tartare de noix de St Jacques et saumon fumé

-O-O-O-

Magret de canard aux airelles

-O-O-O-

Assiette de salade et fromages

-O-O-O-

Croustillant caramel beurre salé, glace caramel

Toutes nos viandes sont garnies de galettes de pommes de terre,  
purée de brocoli et flan de légumes.

Un menu unique sera choisi pour l'ensemble de vos convives

**MENU A 35 EUROS**

Brochette de noix de st Jacques au safran

-O-O-O-

Filet mignon de veau aux morilles

-O-O-O-

Assiette de salade et fromages

-O-O-O-

Brochette de fruits frais, sorbet ananas

**MENU A 35 EUROS**

Assiette océane

(Salade, crabe, crevettes, saumon fumé, St Jacques)

-O-O-O-

Brochette de filets de caille et magret fumé

-O-O-O-

Assiette de salade et fromages

-O-O-O-

Assiette gourmande

**MENU A 38 EUROS**

Bloc de foie gras de canard, confit d'échalotes au Sauterne

-O-O-O-

Gratinée de queues d'écrevisses et pétoncle en coquille

-O-O-O-

Contrefilet aux baies roses

-O-O-O-

Assiette de salade et fromages

-O-O-O-

Framboisier, sorbet framboise

Toutes nos viandes sont garnies de galettes de pommes de terre,  
purée de brocoli et flan de légumes.

Un menu unique sera choisi pour l'ensemble de vos convives

**MENU A 40 EUROS**

Escalopes de foie gras chaud déglacées au Sauterne

-O-O-O-

Carré d'agneau à la Provençale

-O-O-O-

Assiette de salade et fromages

-O-O-O-

Assiette gourmande

**MENU A 45 EUROS**

Dom de saumon fumé au crabe

-O-O-O-

Moelleux de foie gras aux morilles

-O-O-O-

Filet de boeuf aux baies roses

-O-O-O-

Assiette de salade et fromages

-O-O-O-

Feuillantine au chocolat, glace vanille

**MENU A 45 EUROS**

Salade folle de bonbons de foie gras de canard

-O-O-O-

Noix de st Jacques au safran

-O-O-O-

Filet mignon de veau aux morilles

-O-O-O-

Assiette de salade et fromages

-O-O-O-

Omelette norvégienne

Toutes nos viandes sont garnies de galettes de pommes de terre,  
purée de brocoli et flan de légumes.