



# Menu plaisir

42€ par personne



*mise en bouche*

*entrée*

Opéra de saumon fumé maison, vinaigrette de légumes croquants

ou

Croustillant de canard confit et foie gras, jus réduit au poivre long de Java

*plat principal*

Ballotine de volaille fermière aux morilles, petits légumes et pomme Anna

ou

Filet de Daurade rôti, risotto verde, beurre blanc au champagne

*fromage*

Assiette de fromages (3 pièces) et son mesclun

ou

Buffet de fromages affinés avec confitures, salade et fruits secs  
(Supplément de 12 euros/personne)

*dessert*

Assiette gourmande

ou

Buffet de mignardises (supplément de 10€/personne)

ou

Pièce montée (supplément de 6€/personne)

*Menu Enfant*

-12 ans

15.90 € par personne



# Menu plaisir

54€ par personne



*mise en bouche*

*entrée*

Opéra de saumon fumé maison, vinaigrette de légumes croquants

ou

Croustillant de canard confit et foie gras, jus réduit au poivre long de Java

*plat principal*

Ballotine de volaille fermière aux morilles, petits légumes et pomme Anna

ou

Filet de Daurade rôti, risotto verde, beurre blanc au champagne

*fromage*

Assiette de fromages (3 pièces) et son mesclun

ou

Buffet de fromages affinés avec confitures, salade et fruits secs  
(Supplément de 12 euros/personne)

*dessert*

Assiette gourmande

ou

Buffet de mignardises (supplément de 10€/personne)

ou

Pièce montée (supplément de 6€/personne)

*Menu Enfant*

-12 ans

15.90 € par personne



# Menu Gourmet

60€ par personne



*mise en bouche*

*entrée*

Effiloché de bœuf et foie gras en gelée, roquette et vinaigrette dissociée

ou

Nage de st Jacques au cèleri et tagliatelles de légumes

*plat principal*

Médallions de veau poêlés au poivre noir fumé, écrasé de pomme de terre  
à la truffe et légumes confits

ou

Filet de bar, risotto de carottes au chorizo, crème acidulée au champagne

*fromage*

Assiette de fromages (4 pièces) et son mesclun

ou

Buffet de fromages affinés avec confitures, salade et fruits secs  
(Supplément de 12 euros/personne)

*dessert*

Assiette gourmande

ou

Buffet de mignardises (supplément de 10€/personne)

ou

Pièce montée (supplément de 6€/personne)

*Menu Enfant*

-12 ans

15.90 € par personne



# Menu Gourmet

72€ par personne



## *mise en bouche entrée*

Effiloché de bœuf et foie gras en gelée, roquette et vinaigrette dissociée

ou

Nage de cèleri et zestes de pamplemousse confits, St Jacques et tagliatelles de légumes

## *plat principal*

Médailon de veau à l'estragon, polenta croustillante aux morilles

ou

Filet de bar, risotto de carotte au chorizo, crème acidulée au champagne

## *fromage*

Farandole de fromages affinés

ou

Buffet de fromages : avec confitures, salades et mendiants (supplément de 12€/personne)

## *dessert*

Assiette de quatre de mignardises

ou

Buffet de mignardises (supplément de 15€/personne)

ou

Pièce montée (supplément de 6€/personne)

*Menu Enfant*  
-12 ans

15.90 € par personne



# *Buffet de Fromages*

*12€ par personne*



*Fromages*

...

*Confitures*

...

*Salades*

...

*Fruits secs*

...

