

MENU GOURMAND



Entrée

FOIE GRAS PRÉPARÉ PAR NOS BOUCHERS

Plat

ÉMINCÉ DE DINDE SAUCE CHAMPAGNE,
POÊLÉE DE BUTTERNUT FORESTIÈRE
CUISINÉ PAR NOS PROS

Dessert

TARTELETTE FRANGIPANE POIRE CHOCOLAT
PRÉPARÉE PAR NOS PROS

15€
par personne

MENU GOURMET



Mise en bouche

VERRINE CONCOMBRE SAUMON PRÉPARÉE PAR NOS PROS

Entrée

SAUMON FUMÉ PRÉPARÉ PAR NOS POISSONNIERS
VOL-AU-VENT PRÉPARÉ PAR NOS PROS

Plat

SAINT-JACQUES AU COULIS DE CRUSTACÉS, FONDUE DE POIREAUX ET RIZ BASMATI
CUISINÉ PAR NOS PROS

Dessert

TARTELETTE AUX NOIX PRÉPARÉE PAR NOS PROS

20€
par personne

MENU EXCELLENCE

Mise en bouche

VERRINE CONCOMBRE SAUMON PRÉPARÉE PAR NOS PROS

Entrée

SAUMON FUMÉ PRÉPARÉ PAR NOS POISSONNIERS

FOIE GRAS PRÉPARÉ PAR NOS BOUCHERS

COQUILLE SAINT-JACQUES PRÉPARÉE PAR NOS PROS

Plat

ÉMINCÉ DE DINDE SAUCE CHAMPAGNE, POÊLÉE DE BUTTERNUT
FORESTIÈRE CUISINÉ PAR NOS PROS

Dessert

TARTELETTE AUX FRAMBOISES PRÉPARÉE PAR NOS PROS



25€

par personne