

Les menus

Ils sont composés d'une entrée, d'un plat chaud, fromage et dessert.

Et comprennent le pain : petit pain serviette, baguette, pain aux noix (pour le fromage) ainsi que le café.

Menu à 28.00

Salade gourmande (gésiers, magrets fumé, foie gras)

Croustade d'escargots graine de moutarde

Croustade d'escargots chair de grenouille crème persillade

Fondant de volaille au porto

Tartare aux deux saumons et crevette sauce safranée

Salade de crevettes et pointes asperges vertes

Feuilleté de queues d'écrevisses et crevette, moules beurre blanc



Suprême de poulet à la crème de crémant

Noix de porc confite aux morilles

Souris agneau aux quatre épices

Caille farcie sauce aux girolles (caille désosser)

Cuisse de canette au jus de miel

Médailon de porc sauce forestière

Cuisse de canard au poivre vert

Fromages aux choix

Assiette de fromages

Ou

Fromage blanc de campagne

Desserts aux choix

Framboisier ou poirier

Charlotte aux griottes et son coulis de framboise

Gâteau aux trois chocolats crème anglaise

Nougat glacé et son coulis de framboise

Pièce montée nougatine (4 choux)

Profiteroles vanille sauce chocolat

Trou bourguignon 3.00€

Glace vanille, marc de bourgogne

Glace poire, poire Williams

Glace pomme, mazana

Glace abricot, crème de pêche

Glace citron vodka

Glace mirabelle, mirabelle

Menu à 32.00

Le choix dans le menu à 28 et le choix dans la liste des poissons suivants

Filet de sandre au beurre blanc

Dos de cabillaud au coulis de crabe

Pavé de saumon poché au vin rouge et son beurre blanc

Filet de perche du NIL à l'estragon

Filet de loup au basilic

Dos de colin au champagne

Buffets froids

Mini 10 personnes

Carotte râpée, céleri, choux blanc jambon gruyère, choux rouge lardon fumé
Taboulé, salade de perles marine, tartare de tomate pesto, piémontaise, salade
de macédoine.

Terrine de campagne, rosette, jambon blanc, jambon cru, jambon persillé

Terrine de sardines aux aromates

Tartare aux deux saumons et son coulis herbe fraîche

Poulet à la moutarde, rôtis de porc, rôtis de bœuf.

Plateau de fromages affinés

Desserts

Prix de 15.00 à 20.00€