

Menu Gastronomique, 71€

Entrées, Plat et dessert commun à sélectionner pour l'ensemble des convives

Déjeuner salle comprise de 12h à 17h, Dîner salle comprise de 19h à minuit.

Nous vous invitons à établir un menu
unique à l'avance pour l'ensemble
des convives : 2 entrées, 1 plat,
1 fromage, 1 dessert commun

Soupe de Champagne, Cocktail de Jus de Fruits sans Alcool servi en Open Bar, accompagné de ses Feuilletés « Maison » au Fromage et au Jambon.

Tranche de Foie Gras de Canard « Maison » et ses Toasts

Ou

Tartare d'Avocat aux Queues de Crevettes « BIO »

Croustade d'Escargots de Bourgogne à la Crème de Persillade

Ou

Cassolette de Noix de St Jacques sauce Crémeuse au Champagne

Trou Normand

Rôti de Veau façon vallée d'Auge (Origine France V.B.F)

Ou

Filet de Bœuf, façon Rossini (Origine France V.B.F)

(Filet de Boeuf servi avec une tranche de bloc de foie gras de canard et une sauce crémeuse au Porto)

Ou

Filet de Canard & sa Poêlée Forestière, flambé au Cognac

Ou

Filet de Lotte à la Bisque de Homard

(Plat principal accompagné de 3 garnitures de légumes)

Assiette de 3 Fromages de nos Régions et sa Salade aux Noix

Pièce Montée en forme de Cône ou Cœur (4 choux par pers.)

ou entremet de l'Occasion à sélectionner

Accompagné d'une Salade de Fruits Frais

Boissons :

Verre de Vouvray blanc moelleux avec la Première Entrée

Muscadet sur Lie (1btlle pour 4 pers avec le Poisson)

Haut Médoc A.O.C (1btlle pour 3 pers, avec le plat et le Fromage)

Eaux affinées Castalie Plate et Gazeuse (1 btlle de Chaque pour 4 pers)

Café