

A partir de 41,80 € ttc * en déjeuner * base 200 pers

Gourmandise & Tradition



APÉRITIF

Kir traditionnel : Royal pétillant
et crème de mûre ou cassis
Cocktail de fruits sans alcool
Feuilletés chauds

ENTRÉE

Queues d'écrevisses aux agrumes,
Mesclun de salade, sauce vierge

— ou —

Mœlleux de poissons fumés
en superposition de blinis,
Crème acidulée à l'aneth

— ou —

Délice de volaille
et sa tomate confite,
Légumes du soleil

PLAT

Magret de canard aux griottes,
Tatin de céleri et pomme,
Tomate confite

— ou —

Quasi de veau,
Émulsion de crème de morilles
Gratin dauphinois et poêlée forestière

— ou —

Pavé de biche rôti, sauce à l'amaretto
Timbale de risotto aux champignons
et courgettes rissolées

FROMAGES

Brie et chèvre sur salade verte à l'huile de noix

DESSERT

Diplomate aux coulis de fruits rouges

— ou —

Forêt noire aux griottes et sa crème anglaise

— ou —

Marquise meringuée sur des quintessences de kirsch

Café et son chocolat



Vin blanc Les Tourterelles,
Vin rouge Cotte des Rambaux,
Vin issu de l'agriculture raisonnée

