

A partir de 48,80 € ttc \* en déjeuner \* base 200 pers

# Art & Passion

## APÉRITIF

Cocktail Passion : soupe champenoise  
Cocktail de fruits sans alcool  
Feuilletés chauds

## ENTRÉE

Foie gras de canard cubique "Lucullus",  
Miroir de Porto et petite brioche  
en croûte de sésame

— ou —

Bonbons de sandre au basilic,  
Jus de tomate perlé  
à l'huile d'olive

— ou —

Tarte fine de Saint Jacques, magret fumé,  
Tomate confite et petits légumes

## PLAT

Caille désossée farcie aux raisins,  
Sauce onctueuse salmi  
Polenta et tomate confite

— ou —

Mignon de veau aux écrevisses  
et sa crème légère  
Écrasé de pommes de terre  
et légumes de saison

— ou —

Yakitori d'aiguillettes de canard  
sur des saveurs Thaï  
Sifflet de riz et dôme forestier

## FROMAGES

Trilogie de fromages affinés,  
Salade mesclun à l'huile parfumée

## DESSERT

Charlotte aux poires "Belle Hélène"

— ou —

Verrine de Baba au rhum, Revue et corrigée

— ou —

Duo de dessert et crème anglaise :  
Choc pralin et délice aux fruits rouges

Café et son chocolat



Vin blanc Charmes d'automne  
Vin rouge Château de Brague  
Bordeaux supérieur

