

## MENU DÉGUSTATION / 73€

### ENTRÉES AU CHOIX

Foie gras en écorce d'épices, confiture de figues,  
brochette tiède

Enrubanné de saumon au tartare d'avocats, tomates,  
crevettes, tandoori au citron vert

La grosse raviole de Saint-Jacques sur une crème de  
langoustines et fondue de poireaux

### PLATS AU CHOIX

Coeur de faux filet de race limousine, sauce charon,  
explosion de légumes aux couleurs de saison et petites  
grenailles

Filets de cailles aux petits fruits rouges sur un strudel  
aux champignons des bois

Craquant de canard désossé en feuille de brich,  
printanière de légumes cuisinés sauce à l'orange

### FROMAGE

Cabécou et toast fruits secs sur jeunes  
pousses de salade brie chaud en feuille de  
brich petite salade

### DESSERTS AU CHOIX

Le soleil noir, gâteau au chocolat

Charlotte vanille chocolat et coulis chocolat

Framboisier à la vanille de madagascar, coulis de  
framboises

1 coupe de champagne/pers et 3 amuses bouche  
Vins blanc et rouge (3 verres par personne)  
Eaux minérales et café

Toute modification du menu entrainera un supplément à la facturation

A partir de 18h, 90€ par heure supplémentaire jusqu'à 20 heures  
Au-delà de 20 heures 200 € l'heure supplémentaire  
Au-delà de 5 enfants, les services d'une baby sitter sont obligatoires (nous consulter)

## MENU GOURMET / 78€

### ENTRÉES AU CHOIX

Foie gras en gelée de jurançon, confiture de figues et  
briochette tiède

Saumon en duo, rillettes de saumon fumé, saumon à  
l'aneth

Quenelle de crème citronnée

Cannelloni de ris de veau craquant en feuille de brick; jus  
de brassage crémé

### PLATS AU CHOIX

Coeur de faux filet de race limousine, purée aux truffes,  
légumes de saison

Suprême de pintade fermière fondue de Roma au basilic,  
mini légumes croquants, petites grenailles sautées au  
beurre

Magret de canard caramélisé au miel et au citron, poêlé  
de légumes exotiques et pommes sautées au beurre

### FROMAGE

Cabécou et toast fruits secs sur jeunes  
pousses de salade brie chaud en feuille de  
brich petite salade

### DESSERTS AU CHOIX

Délicatesse framboise

Craquant noisette aux trois chocolats

Saint Honoré crème chiboust

1 coupe de champagne/pers et 3 amuses bouche

Vins blanc et rouge (3 verres par personne)

Eaux minérales et café

Toute modification du menu entrainera un supplément à la facturation

A partir de 18h, 90€ par heure supplémentaire jusque 20 heures

Au-delà de 20 heures 200 € l'heure supplémentaire

Au-delà de 5 enfants, les services d'une baby sitter sont obligatoires (nous consulter)

## MENU PRESTIGE / 83€

### ENTRÉES AU CHOIX

dégustation de foies gras (foie gras auxépices, aux pommes caramélisées) confiture de figues, briochette tiède

Normande de langoustines, morilles et champignons à la crème

Noix de Saint Jacques dorées à l'échalote confite sur crème de petits pois

### PLATS AU CHOIX

Filet de bœuf de race limousine, sauce choron, explosion de légumes aux couleurs du temps, petitesgrenailles

Carré d'agneau en croûte d'herbe, jus corsé à la gousse d'ail, légumes de nos jardins

Noisettes de veau à la crème de porto linguines fraîches aux amandes et tomates séchées

### FROMAGE

Cabécou et toast fruits secs sur jeunes pousses de salade brie chaud en feuille de brich petite salade

### DESSERTS AU CHOIX

"Le Valenciennois" au chocolat

Le "Paulova" aux fruits rouges

La tour d'Ivoire au chocolat blanc et aux framboises

1 coupe de champagne/pers et 3 amuses bouche

Vins blanc et rouge (3 verres par personne)

Eaux minérales et café

Toute modification du menu entrainera un supplément à la facturation

A partir de 18h, 90€ par heure supplémentaire jusque 20 heures

Au-delà de 20 heures 200 € l'heure supplémentaire

Au-delà de 5 enfants, les services d'une baby sitter sont obligatoires (nous consulter)