

Menuà 68€

Entrées au choix

Foie gras en écorce d'épices, confiture de figue, briochette 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

Cœur de faux filet de race Limousine, sauce choron, 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 brick, printanière de légumes cuisinés sauce à l'orange

<u>Fromage</u>

Cabécou et toast fruits secs sur jeunes pousses de salade Brie chaud en feuille de brick 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 entraînera 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)