



**MENU 35.00€**

**A partir de 18 adultes**

**1 Kir ou 1 jus de fruits - 1 pot de vin pour 2 personnes**

-----  
**ENTREE**

Friture d'éperlan, sauce tartare

Ou

Velouté de butternut et cappuccino de châtaignes

Ou

Emincé de canard sauce aigre douce aux petits légumes oignons crispy et salade

-----  
**PLAT**

Grenouilles à l'ail et au persil, pomme de terre grenaille

Ou

Noix de joue de cochon confites au vin rouge, mélange de légumes fondants

Ou

Dos de lieu en croute d'amende, riz aux légumes de saison, émulsion de jus de moules et citronnelle

-----  
**FROMAGE**

(supplément +4€)

Fromage blanc 150gr

Ou

Demi saint-marcellin

-----  
**DESSERT**

Gâteau (Feuillantine au chocolat ou Entremet poire caramel)

(suivant évènement pour la totalité des convives)

Ou

Panacotta maison vanillé, coulis de fruits rouges et meringue brisé

**1 café ou 1 infusion**



**MENU 45.00€**

**A partir de 18 adultes**

**1 Kir ou 1 jus de fruits - 1 bouteille de vin pour 3 personnes (suivant sélection)**

-----  
**ENTREE**

Foie gras maison au naturel, compotée de fruits de saison, pain toasté

Ou

Nem de gambas salade et menthe fraîche, sauce aigre douce au citron vert

-----  
**PLAT**

Grenouilles à l'ail et au persil, pomme de terre grenailles

Ou

Cassolette de Saint-Jacques, gambas, cabillaud et julienne de légumes sauce crémeuse au safran

Ou

Pavé de veau cuit à basse température, sauce au vin jaune et morilles, légumes, pomme de terre écrasée

-----  
**FROMAGE**

Fromage blanc 150gr

Ou

Demi saint-marcellin

-----  
**DESSERT**

Gâteau (Feuillantine au chocolat ou Entremet poire caramel)

(suivant évènement pour la totalité des convives)

Ou

Tiramisu au café et spéculos

Ou

Soufflé glacé à la Chartreuse

**1 café ou 1 infusion**