

MENUS DE FÊTE

Mise en bouche verrine

Crème de cèpes au foie gras 2.80€

Mousse d'asperge et rillette de saumon 2.80€

Entrée

Foie gras maison et son chutney à la mangue 11€/pers.

Mille feuilles de la mer et sa mousseline d'aneth 11€/pers

Entrée ou plat.**

Cassolette d'escargots à la vigneronne 11€/pers

Pot au feu de lotte aux petits légumes 15€ à **18€/pers.

Cassolette de saint Jacques et crevettes sauce crustacé 15€ à **18€/pers.

Timbale de sole à l'Orange et gingembre 15€ à **18€/pers.

Plat chaud.

Aiguillette de chapon sauce Champagne 13€/pers.

Saute de cerf 10.5€/pers.

Filet de caille sauce raisins 15€/pers.

Garnitures.

Soufflé de pomme de terre 2.90€/pers.

Duo de carottes déglacées au vinaigre de framboise 2.50€/pers.

Flan de butternut surmonté d'une mirepoix de carotte au miel 3.20€/pers.