

Menus Groupes pour la période Noël 2019.  
A partir de 12 personnes minimum et avec 3 jours  
de réservation à l'avance.  
Ces menus sont hors boissons.

## Menu 25€

### Entrées

Soupe de céleri rave au roquefort

Ou

Saumon mariné, rémoulade de betterave et crème citronnée

### Plats

Boudin blanc maison, pomme mousseline, sauce au Madère  
et oignons frits

Ou

Pavé de merlu rôti, légumes racines, beurre aux herbes  
et perles de keta

### Desserts

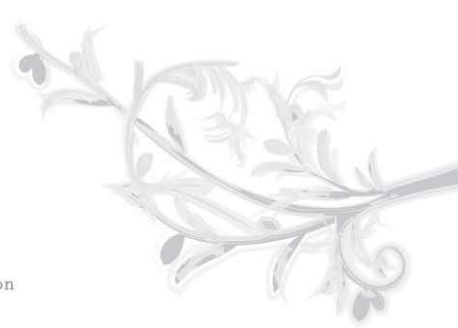
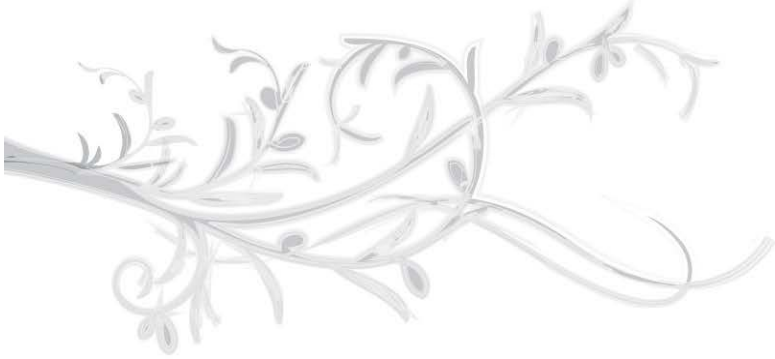
Mousse au chocolat amer

Ou

St Marcellin rôti à l'échalote et au thym



Bon appétit !!!



## Menu 32€

### Entrées

Ballottine de foie gras et canard fumé, rémoulade de céleri

Ou

Ravioles de cèpes à la crème parmesane

### Plats

Cuisse de canard confite, ragout de mogettes à la marjolaine et jus aux morilles

Ou

Filet de daurade poêlée, risotto au curcuma et bisque d'écrevisses

### Desserts

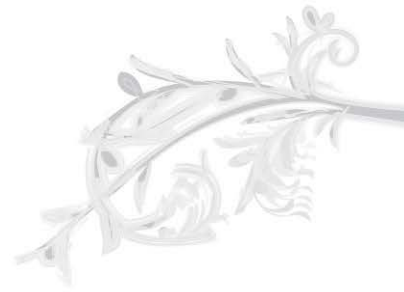
Tiramisu revisité à la châtaigne

Ou

Crème brûlée au caramel beurre salé



Bon appétit !!!



## Menu 45€

Amuse bouche

### Entrées

Cassolette d'escargots, lard fumé et crème d'oignons au Chablis

Ou

Saumon fumé et chantilly au raifort

### Plats

Carré de veau rôti, bouquetière de légumes et sauce foie gras

Ou

Filet de loup de mer rôti aux herbes, fenouil braisé et beurre Pommery

### Fromage

Assiette de fromages affinés

### Desserts

Tarte Tatin et crème au calvados

Ou

Fondant au chocolat sauce au toffee et glace noix de coco



Bon appétit !!!