

# *Menu dégustation 139€ TTC - par invité*

## *Apéritif*

Apéritif 2 coupes de Champagne « Maison Jacquart » par personne et Jus de Fruits à discrétion

## *Mise en bouche*

Accompagné de trois Canapés salés par Personne

## *Entrées*

Foie gras autour de la pomme

Risotto au homard, médaillon de homard et jus court

## *Seconde entrée*

Gambas rôties au rhum et son chutney d'oignons au miel et curry

Trou Normand

## *Plats*

Filet de bœuf en viennoise de truffe, cannelloni Forestier sauce Champagne

Filet de bar, pomme granny sauce Raifort sur lit d'écrasé de pomme de terre

## *Fromage*

Assiette trois fromages et Mesclun

## *Desserts*

Foret noire individuelle.

Macaron au chocolat noir et à l'orange

Pièce montée\*

## *Vins & Softs* (Une bouteille de vin pour trois personnes)

Loire Pouilly Fumé domaine Champeau

Montagne Saint Emilion Cht Guadet Plaisance

Eaux minérales et Café

*Nos plats et leurs garnitures peuvent légèrement varier au gré des saisons et du nombre d'invités.*

*Un choix unique dans le menu pour l'ensemble de vos convives*

*\*en option*