



## Menu Dégustation à partir de 149 € TTC/ invité

### Apéritif

Apéritif 2 coupes de Champagne « Maison Jacquart cuvée brut Mosaïque » par personne et jus de fruits à discrétion

### Mise en bouche

Accompagné de cinq 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, gratin de pomme de terre aux cèpes sauce Champagne

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

### Fromage

Brie à la truffe

### Desserts

Forêt noire individuelle.

Macaron au chocolat noir et à l'orange

Pièce montée (en option)

### Vins & Softs

Loire Pouilly Fumé domaine Champeau

Montagne Saint Emilion Château Guadet Plaisance

(Une bouteille de vin pour trois personnes)

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*