



## Formule Montpichet à partir de 95 € TTC/invité

### Apéritif

Deux coupes de Champagne « Maison Gratiot-Pillière » par personne  
et jus de fruits à discrétion

### Mise en bouche

Cinq canapés salés par personne

### Entrées

Terrine de Foie gras, croustillant aux sésames

Tartare de saumon au gingembre et sorbet basilic

Salade gourmande

Mesclun, foie gras sur pain brioché, gésiers de canard confit déglacé  
au vinaigre balsamique, magret et lardons

### Plats

Filet mignon de Veau en viennoise de truffe, jus court et gratin Dauphinois

Filet de Bœuf sauce velours et légumes gourmands glacés

Croustillant de Saumon sésame et soja sauce vierge et tatin de légumes

### Fromage

Assiette de brie et salade – option brie à la truffe +10€\*

### Desserts

Moelleux au chocolat et sorbet framboise et tuile dentelle

Tartelette citron meringué et sorbet citron

Pièce montée (en option)

### Vins & Softs

Domaine Gournier blanc

Domaine Gournier rouge

(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*