

Menu 1 55€

Apéritif, vin, café compris

Salade gourmande : foie gras, gésier, magret fumé

Ou

Saumon fumé par nos soins avec blinis

Gigot d'agneau à la provençale

Ou

Pintadeau rôti forestière

Salade, fromages

Pièce montée ou entremet au choix

Apéritifs

Cocktail maison ou kir vin blanc

Amuses bouches

Vin

Chardonay

Bordeaux pavillon royale

(1/2bouteille par personne)

Menu 3 65€

Apéritifs, vin, café compris

Palpitons de canard au foie gras gelé au sauternes

Ou

Feuilleté de fruit de mer sauce américaine

Tournedos de filet de bœuf sauce porto

Ou

Selle d'agneau jus provençal

Salade, fromages

Pièce montée ou entremet au choix

Apéritifs

Cocktail maison ou kir pétillant

Amuses bouches

Vin

Chardonay

Bordeaux pavillon royal

(1/2 bouteille par personne)

Menu 5 85€

Apéritifs, vin, café compris

Terrine de foie gras maison

Aumônières de crabe hormardine

Granite aux pommes

Château filet a la Beaugency

Ou

Magret de canard sauce périgueux

Salade, fromages

Pièce montée ou entremet au choix

Apéritifs

Cocktail maison ou kir vin blanc

Amuses bouches

Vin

Chardonay

Bordeaux château gantonnet

(1/2 bouteille par personne)

1 coupe de champagne servi au dessert

Menu 2 60€

Apéritif, vin, café compris

Millefeuilles d'avocat et saumon fumé

OU

Terrine Périgord au foie gras gelé aux sauternes

Contrefilet rôti Ile-de-France

OU

Confit de canard forestier

Salade, fromages

Pièce montée ou entremet au choix

Apéritifs

Cocktail maison ou kir pétillant

Amuses bouches

Vin

Chardonay

Bordeaux pavillon royale

(1/2bouteille par personne)

Menu 4 72€

Apéritifs, vin, café compris

Terrine de foie gras maison

Pave de mérou au pistou

Filet de bœuf en brioche

Ou

Caneton poêle aux olives

Salade, fromages

Pièce montée ou entremet au choix

Apéritifs

Cocktail maison ou kir pétillant

Amuses bouches

Vin

Chardonay

Bordeaux pavillon royal

(1/2 bouteille par personne)

Menu 6 105€

Apéritifs, vin, café compris

Terrine de foie gras maison

Feuilleté saint jacques crème de

morille

Granité aux pommes

Tournedos Rossini

Ou

Ballottine de canard au jus de truffes

Salade, fromage

Pièce montée ou entremet au choix

Apéritifs

Cocktail maison ou kir pétillant

Amuses bouche

Vin

Chardonay

Bordeaux château gantonnet

(1/2 bouteille de vin par personne)

1 coupe de champagne servie au dessert

