

---

## PROPOSITION DE MENU 5 PLATS

---

59.50 € (*entrée-poisson-plat-fromage-dessert*)

### LES ENTRÉES

Escalope de Foie Gras chaud au Chicon caramélisé & à la Mangue

Ou

Feuilleté de St Jacques aux jeunes Légumes, sauce au Champagne

Ou

Tartelette de jeunes Légumes et Gorgonzola au Canard séché & Crème de persil

### LES POISSONS

Dos de Cabillaud, sauce Vierge & Ecrasé de Pommes de Terre aux Herbes

Ou

Filet de Daurade aux Asperges à l'Huile d'olive, Caramel de Porto

Ou

Dos de Saumon aux Légumes de Saison & Jus de Basilic

### LES PLATS

Spie de Veau & Poitrine Fumée, Sauce aux Truffes

Ou

Canette Rôtie aux Fruits de Saison

Ou

Jambonnette de Volaille Farcie aux Herbes & aux Truffes

Ou

Pièce de Bœuf à l'échalote & au Vin Rouge

*Accompagnements*

*Fagots de haricots verts au lard grillé, tomates cocktail grillées, gratin dauphinois ou écrasé de pommes de terre*

### LES FROMAGES

Trio de Fromages

(Au choix : Bleu d'Auvergne, Brie, St Nectaire, Cantal, Chèvre)

Ou

Chèvre chaud & Salade à l'huile de Noix

### LES DESSERTS

Le Trio de Desserts

Gâteau aux Noix, Mousse au Chocolat, Pana cotta aux Fruits Rouges

Ou

Soupe de Fraises au Miel & à la Menthe Fraîche au Monbazillac, Sorbet Fruits de Saison

Ou

Carpaccio d'Ananas au Praline, Sorbet Citron & Caramel de Beurre Salé

