



~~~~~  
**F**ormule à 50€ comprenant le menu, l'apéritif, le vin et boisson chaude  
~~~~~

*Kir Princier*  
*Amuse-bouche*

\*\*\*\*\*

Ravioles de tofu et choux chinois, bouillon de légumes à l'huile d'argan  
Ou

Dôme de foie gras\* « d'Alain François » cuit au naturel, gelée de fruits de la passion,  
chutney de fruits et brioche dorée

Ou

Tataki de Thon sauvage grillé aux graines de sésame grillées, crackers cacahuètes et  
crèmeux d'avocat épicé, sorbet péquillos

\*\*\*\*\*

Poisson noble "retour de pêche"

Ou

Filet de canette de Barbarie Vendéenne fumée maison au bois de hêtre, légumes et  
caramel de betterave aux agrumes

Ou

Pavé de filet de bœuf VBF à la plancha, pomme Anna et sauce aux morilles

\*\*\*\*\*

Assortiment de 3 fromages affinés de chez « Pascal Beillevaire

\*\*\*\*\*

1 gâteau en présentation + farandole de desserts (3 mini desserts)

\*\*\*\*\*

Grand café Lavazza ou Thé Palais des Thés

**VINS au choix:**

- Viognier blanc Pays d'Oc « Dellac »
- Côte de Gascogne blanc « Hirondelle »
- Côte du Ventoux rouge « terre et ambre »
- Languedoc rouge « élio »

Vin sur la base d'une bouteille pour 4 personnes