



## 1ère Formule :

Mise en Bouche 5 pièces par personne servi à table

### L'entrée au Choix :

- Croustade de Fruits de Mer
- Filet de Carrelet au Fumet d'Echalotes
- Salade Bourguignonne (Salade, Oeufs Pochés, Lamelle de Jambon sec, lardonset Croutons)
- Nougat de Lapin au Coulis de Tomate Fraîche
- Terrine aux 2 Saumons et Ciboulette

**Sorbet** pour le Granité\*

### Le Plat chaud accompagné de 2 légumes au choix:

- Jambon Braisé au Porto
- Rôti de Volaille farci aux Petits Légumes
- Sauté de Veau aux Olives
- Cuisse de Canard sauce Forestière
- Cuisse de Poulet aux Ecrevisses

Brunoise de Légumes  
Fricassée de Champignons  
Gratin de Pomme de Terre Fondante  
Flan de Brocolis  
Fagot de Haricots Verts Lardés

Assiette de Salade et Duo de Fromages et Fromage Blanc

### Le Dessert au Choix :

- Framboisier
- Craquant au Chocolat et Crème Anglaise
- Ile Flottante
- Poire Belle Hélène

Le Café et sa Douceur

Prix par personne : 29 euros ttc\_

## **2 ème Formule :**

Mise en Bouche : 3 par pers

L'entrée Froide au Choix :

Darne de Saumon aux Ecrevisses sur Lit de Petits Légumes  
Cocktail d'Avocat aux Crevettes  
Terrine du Chef et sa Compote d'Oignons sur Lit de salade  
Ballottine de Volaille aux Pistaches

L'Entrée Chaude au choix :

Tarte Tatin de Légumes  
Dos de Cabillaud à la crème de Curry  
Feuilleté de Saumon sur lit de Petits Légumes au beurre de Citron  
Escalope de Saumon crème d'Epinards

**Sorbet pour le Granité\***

Le Plat Chaud accompagne de 2 Légumes au choix :

Jambon Braisé à la Chablisienne  
Suprême de Pintade au Cidre  
Giglette de Canard sauce Forestière  
Joue de Porc au Sancerre

Les légumes à choisir ci dessus

Assiette Salade et Duo de Fromages  
Le Dessert (à choisir ci dessus)  
Le Café

Prix par personne : 35 €

Ces prix comprennent : Le service, le nappage et serviettes intissé , le pain.

- Les Boissons ne sont pas comprises