



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