

## ***Menu Grand Evènement 50 € TTC***

*Médailon de foie gras préparé par nos soins, toasts briochés maison  
Ou Saumon fumé sur pommes de terre tièdes et blinis,  
Crème ciboulette citronnée*

*Ou Salade Landaise, foie gras maison, jambon de pays et magret fumé  
Ou Timbale de la mer tiède « poisson, St Jacques... » beurre de citron*

\*\*\*

*Filet de bar à la plancha et son caviar provençal  
Ou Saucisse de Morteau en croûte sauce Porto  
Ou Trilogie de la mer en choucroute  
Mijoté de gambas aux petits légumes*

\*\*\*

*Entracte glacé du Pot d'Étain en surprise*

\*\*\*

*Emincé de filet de canard et sa cuisine girolles  
Ou Le Tournedos de bœuf grillé sauce au poivre  
Ou Médailon de veau aux champignons sauvages  
Ou Le carré d'agneau en croûte d'herbes*

\*\*\*

*Assiette de fromages et salade*

\*\*\*

### ***Le choix du dessert....***

*Crêpe fourrée aux fruits et flambée au Grand-Marnier, Forêt noire, Vacherin,  
Poirier, Choco poire, Omelette Norvégienne, Framboisier, Mille feuilles,  
Nougat glacé, Choco framboise, Fraisier, Opéra, Biscuit Tutti fruiti, Le  
merveilleux à l'ananas et au kirsch...*

*Pour les occasions particulières, présentation du dessert avec décorations  
appropriées à l'évènement et bougies.*

### ***Les Boissons comprises....***

*Kir pétillant et ses amuses bouche maison  
Bouteille de vin pour 3 personnes (vin blanc et rouge)  
Eau minérale (1 bouteille pour 2), café et service compris*