

Menu Prestige du Chef 60 € TTC

Symphonie de foie gras en 3 façons et son chutney de fruits

Ou Le tartare d'avocat au thon, crème de citronnelle

Ou La salade gourmande terre et mer..

*Composée de Saumon fumé, gambas et St Jacques poêlées
et notre foie gras maison*

Brochette de gambas saveurs du sud

Ou Feuilleté royal aux saveurs champêtres

Ou Croustade de Saint Jacques et homard

Entracte glacé du Pot d'Étain en surprise

Filet d'agneau en croûte de persillade

Ou Côte de veau aux girolles

Ou Tournedos de bœuf façon Rossini

Assiette de fromages et sa verdure

Le choix du dessert

Poirier, Duo poire chocolat, Forêt noire, Vacherin glacé, Omelette

Norvégienne, Crêpe fourrée au fruits flambée au Grand-Marnier,

*Le biscuit Tutti frutti, Fraisier, Framboisier, Le Merveilleux à
l'ananas et au kirsch, Duo choco framboise, Nougat glacé, Opéra....*

*Pour les occasions particulières présentation du dessert
avec décorations appropriées et bougies...*

Les boissons comprises...

Kir pétillant et ses amuses bouche maison

Bouteille de vin pour 3 personnes (blanc et rouge)

Eau minérale (1 bouteille pour 2)

Café et service compris