



**RN 29 02760 HOLNON 03 23 09 34 34**

**MENU PRESTIGE DU CHEF A 60.00 EUROS TTC**

Symphonie de foie gras et son chutney de fruits de saison

Ou Tartare d'avocat et thon, crème de citronnelle

Ou Emincé de canard en salaison, petite salade de doucettes aux essences de  
noisettes

\*\*\*\*\*

Petite brochette de Gambas, saveur du sud

Ou Feuilleté royal aux saveurs champêtres

Ou Papillote de Saint Jacques à l'alsacienne

\*\*\*\*\*

Entracte glacée du « Pot d'Étain »

\*\*\*\*\*

Filet d'agneau en croûte, panaché de haricots

Ou Côte de veau aux girolles

Ou Tournedos de bœuf façon Rossini, légumes du marché

\*\*\*\*\*

Assiette de fromages et sa verdure

\*\*\*\*\*

Entremets Opéra

Ou Parfait glacé aux noisettes

Ou Omelette Norvégienne

Apéritif (kir vin pétillant et ses amuses bouches maison, 1 vin pour 3 personnes (blanc, rouge ou rosé), café et service compris.

Possibilité d'avoir en apéritif, kir au champagne avec 4.50 euros de supplément par menu.

Pour vos mariages, communions, baptêmes, nous vous proposons notre pièce montée maison avec supplément de 3.50 euros par personne

Champagne fourni par vos soins, mis au frigo la veille et servi à table par nos serveurs : 5.50euros par bouteille (droit de bouchon)

Un supplément de 100 euros/heure sera facturé pour une location de salle allant au-delà de 4H00 du matin le soir et 18H00 pour le midi

Salle privée location de 100.00 € à 300.00 €