

MENU* à 49,00 €

Foie gras maison au 5 épices

ou

Tartare de saumon fumé aux pommes granny

Filet de Turbot , accompagné

**d'un écrasé de pomme de terre à l'huile de truffe
et crème de romarin**

ou

**Rôti de lotte lardé , accompagné
d'un wok de légumes
et de riz bastmati**

Fondant de chocolat au cœur de caramel

ou

Soufflé glacé au grand Marnier

FORFAITS BOISSONS :

13€ par personne: 1/3 bouteille de vin (Sancerre rouge et pouilly fuissé), ¼ eaux minérales.

ou

8 € par personne: 1/3 bouteille de vin (Chinon et chardonay), ¼ eaux minérales.

FORFAITS APERITIFS :

8€ par personne : 3 amuses bouches , punch ou kir

ou

12€ par personne : 3 amuses bouches, 1 coupe de champagne

***Le nombre définitif de personnes devra être validé 7 jours avant échéance, en cas d'annulation, passé ce délai, les désistements seront facturés. Le choix du menu doit être le même pour chaque convives.**