



Le Menu Terrasse

27.50 €/pers
20 personnes minimum

ENTRÉES

- T Gravelax de Saumon, Mousse de Betterave et sa Vinaigrette au Gingembre**
- T Terrine Maison et sa Compotée d'Oignons au Miel, Toast Chaud**

PLATS

- T Duo de Poulet Fermier, Crème de Maïs**
- T Dos de Lieu en Croûte d'Amandes, Beurre Blanc Combawa**

DESSERTS

- T Choux Garnis au Chocolat**
- T Brioche Perdue de l'Enfance, Caramel Beurre Salé, Chantilly à la Fève de Tonka**

40.50 € Boissons Comprises :
Accompagné d'un Kir vin Blanc
D'une Bouteille de Vin pour 3
Café ou Thé

Le Menu Gastronomique

37.50 €/pers
20 personnes minimum

ENTRÉES

- T Pressé de Joue de Bœuf au Foie Gras, Gel de Mangue Acidulé**
- T Escargots de Bourgogne Persillés, Royal d'Ail et Emulsion de Pain**

PLATS

- T Saint-Jacques Snackées, Crème de Champignons Et Poitrine de Cochon**
- T Effiloché de Veau, Mousseline de Châtaigne, Sauce à la Pietra**

DESSERTS

- T Choux Garnis au Chocolat**
- T Brioche Perdue de l'Enfance, Caramel Beurre Salé, Chantilly à la Fève de Tonka**

49.50 € Boissons Comprises :
Accompagné d'une Coupe de Champagne
D'une Bouteille de Vin pour 3
Café ou Thé