



# LE 128

## MENU DE GROUPE 50€

### APÉRITIF

Kir royal au crémant OU Cocktail Pétale Rose  
(Jus cranberry, Jus Pommes, Purée de framboise, limonade)  
Accompagné de deux Amuse bouche

### ENTRÉES

- Oeuf mollet pané & frit, poêlée de girolles en persillade, crème de lard
- Foie gras de canard maison, confit de figues, toast brioché maison
- Croustillant de gambas, compotée d'oignons à l'orange, salade & vinaigrette d'agrumes

### PLATS

- Côte de veau rôtie, fricot de pois gourmand, pommes Grenaille, carottes, girolles, oignons blancs & lard, jus de veau truffé
- Parillada de filet de sandre, moules, gambas & seiche, citron, pommes Grenaille
- Magret de canard façon Rossini, tombée de pleurotes, pomme Maxime, escalope de foie gras, sauce périgourdine

### DESSERT

- Macaron "MOGADOR", ganache chocolat au lait & fruit de la passion, sorbet passion
- Tarte tatin aux poires, caramel beurre salé, sorbet poire
- Pavlova aux fruits exotiques, sorbet coco

### CAFÉ

#### Vin d'accompagnement

"Une bouteille pour 4 personnes"

Chardonnay "Rouquet's" ET/OU Côteaux du Languedoc "Devois du Perret"

#### Option fromage:

- Assiette de fromages Italiens, salade.....4,00 €
- Brie truffé maison, salade & vinaigrette truffé.....4,80 €