



LE 128

MENU DE GROUPE 44€

APÉRITIF

Sangria maison

OU Cocktail Douceur exotique (Jus ananas, jus fruit de la passion, Sirop Noix de coco)

Accompagné de deux Amuse bouche

ENTRÉES

- Oeuf mollet, blinis de polenta, tombée de pleurotes, sauce & copeaux de foie gras, mâche
- Carbonara d'encornets, pancetta, parmesan & jaune d'oeuf au soja
- Salade gourmande au foie gras de canard & magret fumé maison, vinaigrette truffée

PLATS

- Cabillaud en lanière, mousseline de patate douce, pomme paille, vinaigrette charcutière
- Risotto aux cèpes, magret de canard rôti, sauce périgourdine, roquette
- Épaule d'agneau confite, embeurrée de choux verts, carottes confites, jus d'agneau

DESSERT

- Tarte fine aux pommes, caramel beurre salé, glace vanille
- Pandoro façon pain perdu, crémeux citron, agrumes au sirop Limoncello
- Mi-cuit au chocolat 64%, clémentines rôties, glace miel, tuile grué de cacao

CAFÉ

(Thé & Infusion en supplément)

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 €
- Taleggio truffé maison, salade & vinaigrette truffée.....4,80 €