



# 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

- Fricassée d'escargots aux pleurotes, sauce périgourdine au beurre persillé, noisettes
- Foie gras de canard maison, compotée d'ananas, magret de canard fumé, brioche
- Croustillant de gambas aux oignons confits à l'orange, salade, vinaigrette agrumes

### PLATS

- Côte de veau rôtie, linguines à la crème de truffe
- Filet de daurade royale, poêlée de crosnes, pois gourmand & marron, potimarron confit, sauce homardine
- Magret de canard façon Rossini, tombée de pleurotes, pommes Maxime, escalope de foie gras, sauce périgourdine

### DESSERT

- Macaron Caraïbes, compotée d'ananas à la vanille, sorbet coco
- Délice de bonbon tiède au chocolat & amande, verrine de crème vanillé & crème praliné
- Pavlova aux fruits exotiques, sorbet passion

### 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 truffé.....4,80 €