

APÉRITIF

Kir Royal au crémant
OU Cocktail *Rose Bonbon* (jus ananas, jus de banane, tonic ginger)
Accompagné de deux Amuse bouche

ENTRÉE

- ▶ *Foie gras de canard maison, marmelade de figues séchées, pain de campagne*
- ▶ *Carpaccio de Saint-Jacques, vinaigrette gourmande truffée aux noisettes, pomme Granny Smith, roquette*
- ▶ *Saumon Gravlax mariné à l'aneth, crème scandinave, pain aux graines grillé*

PLAT

- ▶ *Filet de sandre, Pont-Neuf de céleri, tombée de pleurotes, jus de volaille*
- ▶ *Magret de canard façon rossini, pomme duchesse, sauce foie gras*
- ▶ *Côte de veau aux morilles, pomme macaire au jambon de pays & ciboulette*

DESSERT

- ▶ *Tarte fine aux pommes, caramel beurre salé, glace caramel beurre salé*
- ▶ *Macaron façon Paris-Brest, glace confiture de lait*
- ▶ *Panettone façon pain perdu, carpaccio de banane, mousse chocolat au gruë de cacao, glace vanille Bourbon*

CAFÉ

VIN D'ACCOMPAGNEMENT Une bouteille pour 4 personnes
Quincy « Philippe Portier » ET / OU Bordeaux Vieilles Vignes » La Mothe du barry »

OPTION FROMAGE

- ▶ *Assiette de fromages italiens, salade 3.50 €*
- ▶ *Crottin de chèvre frais au miel et poivre de séchouan, salade 4.00 €*
- ▶ *Douceur de gorgonzola & banane écrasée sur pain aux graines Bio, salade 4.50 €*