

APÉRITIF

Sangria maison OU Cocktail Allégresse (jus ananas, sirop litchi, purée framboise)
Accompagné de deux Amuse bouche

ENTRÉE

Poireaux « vinaigrette », pancetta grillée, croûtons, vinaigrette Mimosa au xérès
Salade Gourmande au foie gras de canard, magret de canard fumé par nos soins, vinaigrette de truffe, toast brioché
Saumon Gravlax, crème raifort et citron, pain aux graines

PLAT

Cabillaud rôti, tombée d'épinards frais aux pignons de pin, marinère de coquillages au beurre blanc, pomme paille
Souris d'agneau confite au four, navets boule d'or rôtis au miel, jus d'agneau
Suprême de Poulet « Français » façon cocotte Grand-mère, lard fumé, oignons grelots, champignons de paris brun, pommes Grenaille

DESSERT

Assiette de sorbets maison, meringue, crumble & fruits frais
Gaufre maison, compotée de fruits rouges, chantilly & glace maison aux pralines roses
Mi-cuit au chocolat 67% « Maison Weiss » (20 min de cuisson) poire rôtie au marsala amande, glace maison au lait d'amande

CAFÉ

VIN D'ACCOMPAGNEMENT - Une bouteille pour 4 personnes

Domaine UBY « Ugny-Colombard »

ET / OU Côteaux du Languedoc « Devois du perret »

OPTION FROMAGE

- I. Assiette de fromages italiens, salade - 3.50 €
- II. Crottin de chèvre frais au miel et poivre de séchouan, salade - 4.00 €