

Menu 3 - Entrée Froide ou Chaude - Tarif : 25.90€ ttc/pers

Fraicheur de ravioles de Romans aux gambas
(Ravioles, petits légumes croquants, gambas, noisettes)

Parmentier d'Escargots persillés, sauce meurette et chips de lard fumé

Foie gras de canard aux framboises fraîches, Toasts
Petites pousses d'épinards (selon saison) huile de noisette

Foie gras de canard mendiant « maison » (pistaches/noisettes/orange)
Magret de canard, toasts

Déclinaison : Saumon fumé, Quenelle de tartare de saumon
Médailon de saumon frais, macédoine, crevette, aïoli, beurre et citron

Plat chaud:

Filet de canette et sa crème de morilles
Avec son pot de purée MAISON et son flan maraicher

Quasi de veau crème de morilles
Tatin de tomate cerise grappe et Pomme de terre charlotte sautée

Filet de Bar au champagne
Avec risotto et mousse 3 légumes

Gigot d'agneau au jus
Epeautre aux girolles et poêlée de légumes de saison

Fromages blancs à la crème
OU fromage sec

Dessert :

Entremets aux choix
Ou pièce montée ou vacherin ou assiette de 4 mignardises
Pain

**Sur tous les menus les garnitures peuvent être modifiées
Nos plats sont susceptibles de contenir certains allergènes, veuillez nous faire part de vos allergies
Si c'est le cas afin d'éviter tout dommage**

Sur chacun de ces 3 menus vous pouvez ajouter la vaisselle
Et le service durant 6 heures déplacement installation comprise

Nous consultez pour les tarifs de service