

Menu de Groupe

MENU GOURMET (34.90€/ PERS)

Un kir en apéritif, Vin compris (1 bte pour 4), un café

Proposition de menu à composer :

(Menu identique pour tout le groupe avec 1 seul choix à chaque plat)

LES ENTRÉES

- Rilette de saumon au poivre vert
- Salade de croquette au Chaource et julienne de jambon cru
 - Tarte tatin aux oignons confits et boudin blanc

LES PLATS CHAUDS

- Grenadin de porc lardé jus sauge et romarin
 - Brochette de crevettes sauce asiatique
- Magret de canard au miel déglacé au vinaigre balsamique

- Fromages et sa salade ou Aumônière de Langres chaud

DESSERTS

- Mille feuilles de crêpes façon dame blanche
 - Framboisier et son coulis
- Entremet croustillant à la mousse au chocolat
 - Idéale
 - Dacquoise crème praliné noisette
 - Assiette gourmande
 - Profiteroles vanille, sauce chocolat

Surprenez vos convives avec une petite touche locale

Pour faire découvrir les produits du terroir, nous vous proposons un apéritif haut-marnais à la place du kir: le Ratafia de Champagne ;

Et vins fins Haut-marnais, (1 Bte pour 4) avec un supplément (3.80€/pers)