

# 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)*