

Menu Gourmand

28€ / personne

Choix identique du menu pour l'ensemble des personnes à préciser à la réservation

Forfait boissons comprises : 1 Kir, 1 Bouteille de Vin pour 4 (accord mets et vin), 1 café

Millefeuille d'aubergines grillées et chèvre frais, Méli-Mélo de salade

ou

Velouté de potiron aux éclats de châtaignes et timbres de jambon cru

ou

Tarte Tatin d'oignons caramélisés

ou

Terrine de jambon persillé maison et ses toasts



Aiguillettes de poulet sauce crémeuse au Chorizo

ou

Filet de sole, velouté d'échalotes, estragon et moutarde à l'ancienne

ou

Roulé de longe de porc, bacon et mozzarella

ou

Ballotine de lapin, farce fine de volaille aux trompettes



Assiette de Fromage



Délice de tiramisu pommes et spéculos

ou

Charlotte au chocolat

ou

Tartelette au citron meringué

ou

Nougat glacé et son coulis de fruits rouges

Menu Gourmet

36€ / personne

Choix identique du menu pour l'ensemble des personnes à préciser à la réservation

Forfait boissons comprises : 1 Kir, 1 Bouteille de Vin pour 4 (accord mets et vin), 1 café

Tartelette d'escargots au beurre persillé

ou

Croûte d'œuf poché façon meurette

ou

Saumon gravelax, salade de roquette et sa vinaigrette à la mangue

ou

Cassolette du sous-bois et magret fumé



Hachis Parmentier à la fricassée d'andouillette

ou

Pavé de rôti de Chapon croustillant

ou

Filet de truite sauce hollandaise aux agrumes

ou

Paleron de bœuf en cuisson douce, sauce forestière aux morilles



Assiette de Fromage sur son lit de verdure

ou

Aumônière de Langres chaude



Crème brûlée

ou

Gâteau Poire Belle Hélène

ou

Crumble tiède aux fruits de saison

ou

Idéal Maison

ou

Profiteroles Vanille sauce chocolat