

# Menu de Groupe

## MENU GOURMAND (26.90€/ 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

- Terrine de veau maison
- Profiteroles de thon mimosa
- Nems de poulet chèvre frais au miel

### LES PLATS CHAUDS

- Jambon à l'os, sauce au Chaource
- Paleron de Bœuf braisé façon bourguignonne
- Aile de Raie au pesto

\*\*\*

- Assiette de fromages

\*\*\*

### DESSERTS

- Fondant citron framboise
- Clafoutis d'abricots praliné aux amandes
- Tarte citron meringué
- Tarte fine aux pommes, sauce caramel au beurre salé

*Information : Vous pouvez améliorer votre menu avec apéritif et vin haut marnais*

*Pour découvrir les produits du terroir, nous vous proposons un apéritif local:*

*le Ratafia de Champagne ou Hypocras Cofféen*

*Et vins fins Haut-marnais, Muid-Montseaugeonnais (1 Bte pour 4) Supplément (4.50€/pers)*