

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

- Quiche poireaux et Langres
 - Croque cheddar et saumon fumé
 - Mousse d'avocat, tuile de parmesan
- Champignons farcis aux escargots et beurre persillé

LES PLATS CHAUDS

- Tulipe du pêcheur (Lotte, rouget, saumon) sauce américaine
 - Noix de veau normande, fricassée de champignons
- Mignon de porc lardé au cœur de comté, sauce balsamique

- Fromages et sa salade ou Aumônière de Langres chaud

DESSERTS

- Mille feuilles de crêpes à la dame blanche
- Framboisier ou Fondant au chocolat et son coulis
 - Croquant de chocolat passion
 - Idéale
- Maxi chou craquelin mousse vanille framboise
 - Assiette gourmande
 - Profiteroles vanille, sauce chocolat

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)