



MENU A 65.50 €

Assiette de 3 mises en bouches :

Brouillade d'œuf aux truffes blanches d'été
Brochette d'antipastis à l'Italienne
Sucette de foie gras façon pomme d'amour

Ravioles de homard, légumes sautés, bisque adoucie par la crème
ou Brochette de St Jacques et gambas, endives, crème de lard
ou Cocotte briochée de ris de veau au champagne

Filet mignon de porc façon Wellington, crème de moutarde à
l'ancienne (brioche légère, duxelles de champignons)
ou Râble de lapereau farci à l'échalote de Busnes
ou Rôti de pintade farce fine crème de cidre et pomme fondante

Accompagnés de 3 légumes

Assiette de 3 fromages et salade
ou Brioche au maroilles, salade
ou Chèvre chaud au miel et noix, salade

Buffet de desserts (40 pers mini)

Café

Option boissons à volonté : 29€ soit 94.50€ boissons comprises

Comprenant : Cocktail maison (2 passages)
Fleur de Luze blanc, Cap Royal rouge (Bordeaux) ou équivalent
Bière pression
Eau plate et gazeuse, Jus de fruit et Soda
Champagne avec le dessert

Service inclus jusqu'à 19h pour les déjeuners et jusqu'à 3h pour les dîners. Au-delà, un supplément de 110€ de l'heure sera facturé.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération.