



## **MENU A 38.00 €**

**Saumon mariné, chantilly aux herbes citronnées**  
ou **Cassolette de noix de pétoncles aux poireaux, cristalline de lard**  
ou **Marbré de foie gras, mesclun, confit d'échalotes de Busnes**

\*\*\*

**Jambon à l'os sauce au champagne**  
*Gratin de pomme de terre aux truffes et poêlée de légumes*

ou **Tournedos de volaille fermière cuit à basse température,**  
**en croûte de noix de cajou**  
*Pomme de terre Anna, duo de carottes jaunes et orange*

ou **Mignon de porc St Benoît** (bacon et persil)  
**Crème de Maroilles**  
*Pomme de terre reconstituée, Tatin d'endives*

\*\*\*

**Croustillant chaud de fromage et salade**

\*\*\*

**Dessert avec présentation**  
ou **Trois desserts différents avec présentation** +3.00€/pers  
ou **Buffet de desserts** (40 pers mini) +7€/pers

\*\*\*

**Café**

**Option boissons à volonté : 17.00€(soit 55.00€ boissons comprises)**

Comprenant : Kir au vin blanc (2 passages)  
Sauvignon blanc, Château Calens rouge(Bordeaux) ou équivalent  
Eaux plate et gazeuse, Jus de fruit et Soda  
Champagne avec le dessert  
En option : Bière en pression à partir du plat : 4€/pers

**Service inclus jusqu'à 19h pour les déjeuners et jusqu'à 3h pour les dîners. Au-delà, un supplément de 85€ de l'heure sera facturé.**

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