



# MENU DES FÊTES

MENU UNIQUE POUR TOUS LES PARTICIPANTS  
(UNE ENTRÉE, UN PLAT, UN DESSERT)

75€ TTC  
par personne

Amuse-bouche & coupe de Crémant offerte

Appetizer & free glass of Cremen de Loire



## ENTRÉES

Terrine de foie gras à l'orange, petite brioche maison  
Ou  
Saumon gravelax à l'aneth

Duck foie gras flavored with orange, homemade brioche  
Or  
Gravlax salmon flavored with dill



## PLATS

Suprême de volaille, crémeux de butternut marrons glacés au jus de viande  
Ou  
Filet de daurade rôti risotto champignons

Chicken breast, creamy of butternut, glazed chestnuts with meat juice  
Or  
Roasted sea bram fillet, mushrooms risotto



# MENU DES FÊTES



## FROMAGE

Assiette de fromages de notre Maître affineur,  
mesclun de salade, et assortiment de confitures  
*Supplément 10 €*

Fine cheese plate, green salad et assortiment of jam  
*Extra charge 10€*



## DESSERTS

Tarte chocolat poire  
Ou  
Mont blanc revisité

Chocolate-pear tart  
Or  
Mont Blanc cake



Mignardises et café/thé

