

Menu à 65€ par personne (*minimum de 20 personnes*)

Salade de lentilles vertes du puy au foie gras poêlé,
vinaigrette d'arômes de xérès et poireaux frits

Ou

Œuf coque de pintade fermière au caviar, mouillette de campagne au beurre ½ sel normand

Ou

Carpaccio de bœuf farci au foie gras, sauce basilic et parmesan

~~~~~

Tournedos de saumon et cuisses de grenouilles à la crème de cresson

Ou

Cannelloni de thon rouge mi-cuit et langoustine aux légumes,  
vinaigrette tiède au soja, huile de noix et coriandre

~~~~~

Volaille de Bresse au champagne

Ou

Filet mignon de veau aux morilles

~~~~~

Fromages affinés sur mesclun à l'huile de noix

~~~~~

Duo de pommes à la vanille Bourbon et citron, beurre au cidre fermier

Ou

Déclinaison "de chocolat au chocolat" et coulis de mangues fraîches

Ou

Crème de marron en Mont-Blanc, crème fouettée aux saveurs de Madagascar

~~~~~

Café et mignardises

**Menu Adulte à 76€ par personne** (*minimum de 6 personnes*)

---

Duo de foie gras maison chutney de figues fraîches et brioche dorée  
Ou  
Brochette de St jacques au sirop balsamique jus brun à l'arôme Quinquina  
~~~~~  
Saint Pierre au beurre de truffes
Ou
Médallions de homard rôti au poivre Jamaïque sur mousseux de crustacés
~~~~~  
Croustillant de ris de veau aux morilles et pointes d'asperges vertes  
Ou  
Noisette de biche sauce chasseur  
~~~~~  
Feuilleté de Bleu de Gex aux poireaux et cumin
Ou
Assiette de fromages affinés
~~~~~  
Brochette d'ananas rôtie aux épices, glace rhum raisins  
Ou  
Omelette norvégienne flambée au Grand Marnier  
~~~~~  
Café et mignardises

Menu à 85€ par personne (*minimum de 6 personnes*)

Huitres gratinées au champagne
~~~~~  
Carpaccio de langoustines au citron vert crème aigre et caviar d'aquitaines  
◆◆◆◆  
Feuilleté de foie gras et truffes Lucullus sauce Périgieux  
~~~~~  
Médallions de biche sauce grand veneur, poêlée de cèpes et girolles
~~~~~  
Assiette de fromages affinés  
~~~~~  
Chaud froid au chocolat "noir de noir"
~~~~~  
Café et mignardises