

LE CHOIX DU MENU EST UNIQUE POUR L'ENSEMBLE DE LA TABLE

COCKTAILS

COCKTAIL LIMONCELLO

COCKTAIL LE CAMÉLIA

COCKTAIL CHÂTAIGNE

ENTRÉE

12 escargots Parmentière

Filet de Perche, fondue de poireaux au chorizo sauce vin blanc

Filet de Limande Sole, crème de Corail, carottes au beurre et gingembre

VINS

SAUVIGNON

PLAT

Blanquette de Poularde (Fr.) sauce Coteaux-d'Aubance

Brochette d'aiguillettes de canard (Fr.), beurre rouge

Quasi de veau (Fr.) sauce forestière

Filet de lieu Jaune, écailles de tomates confites, beurre de persil

Sauté de Daim sauce Grand Veneur

VINS

MERLOT

DESSERT

Omelette norvégienne

Croquant aux 3 chocolats

Entremet Nougat Agrumes

Feuilleté aux pommes tatin et sa glace

Crème brûlée

VINS

MERLOT

33€

ENTRÉE - PLAT
DESSERT

SANS BOISSONS

36€

ENTRÉE - PLAT -
FROMAGE - DESSERT

SANS BOISSONS

38€

ENTRÉE - PLAT
DESSERT

AVEC BOISSONS

41€

ENTRÉE - PLAT
FROMAGE - DESSERT

AVEC BOISSONS

36€

MISE EN BOUCHE*
- PLAT - DESSERT

AVEC BOISSONS

39€

MISE EN BOUCHE* - PLAT -
FROMAGE - DESSERT

AVEC BOISSONS

*assiette de mise en bouche : 3 petits fours froids, 3 petits fours chauds, 1 verrine

OPTIONS

Assiette de mise en bouche (3 petits fours froids, 3 petits fours chauds) _____ 5€

Assiette de mise en bouche (3 petits fours froids, 3 petits fours chauds, 1 verrine) _____ 6€

Trou Normand (pomme ou poire ou mandarine) _____ 3.5€