

A partir de 41,80 € ttc \* en déjeuner \* base 200 pers

# Gourmandise & Tradition



## APÉRITIF

Kir traditionnel : Royal pétillant  
et crème de mûre ou cassis  
Cocktail de fruits sans alcool  
Feuilletés chauds

## ENTRÉE

Queues d'écrevisses aux agrumes,  
Mesclun de salade, sauce vierge

— ou —

Mœlleux de poissons fumés  
en superposition de blinis,  
Crème acidulée à l'aneth

— ou —

Délice de volaille  
et sa tomate confite,  
Légumes du soleil

## PLAT

Magret de canard aux griottes,  
Tatin de céleri et pomme,  
Tomate confite

— ou —

Quasi de veau,  
Émulsion de crème de morilles  
Gratin dauphinois et poêlée forestière

— ou —

Pavé de biche rôti, sauce à l'amaretto  
Timbale de risotto aux champignons  
et courgettes rissolées

## FROMAGES

Brie et chèvre sur salade verte à l'huile de noix

## DESSERT

Diplomate aux coulis de fruits rouges

— ou —

Forêt noire aux griottes et sa crème anglaise

— ou —

Marquise meringuée sur des quintessences de kirsch

Café et son chocolat



Vin blanc Les Tourterelles,  
Vin rouge Cotte des Rambaux,  
Vin issu de l'agriculture raisonnée

