

A partir de 44,80 € ttc \* en déjeuner \* base 200 pers



# Saveur & Réception

## APÉRITIF

Kir saveur : Royal pétillant  
et crème de pêche de vigne ou violette  
Cocktail de fruits sans alcool  
Feuilletés chauds

## ENTRÉE

Deux saumons façon sushi,  
Cocktail de fruits de mer  
en jus de tomate à l'agar

— ou —

Salade mêlée de foie gras,  
St Jacques et écrevisses marinées,  
Vinaigrette olive balsamique

— ou —

Noix de Saint Jacques en coquille luttée

## PLAT

Tournedos de volaille farci au foie gras,  
Poêlée forestière et pommes  
de terre fondantes

— ou —

Canon de pintade au cœur de langoustine,  
Jus corsé terre et mer  
Gratin dauphinois et cannelé de lentilles

— ou —

Filet de bœuf en feuillantine,  
Sauce aux cèpes  
Gâteau de poivrons et courgettes  
et tomate confite

## FROMAGES

Brie et chèvre  
Salade verte relevée vinaigrette balsamique

## DESSERT

Tiramisu en verrine

— ou —

Tropical fondant au coulis de mangue

— ou —

Duo de dessert et crème anglaise :  
Granité chocolat et abricotier

Café et son chocolat

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

