

## Entrées

<b>Terrine de Campagne</b>	7 €
Cruautés, cornichons, mayonnaise à la moutarde à l'ancienne & pain toasté	
<b>Salade de Chèvre Chaud au Miel</b>	8 €
Fromage de chèvre sur toasts au pesto vert nappé de miel, mesclun de salade verte & vinaigrette moutardée	
<b>Vitello Tonnato</b>	9 €
Fines tranches de veau rôti froides, mayonnaise au thon, mesclun de salade verte, oignons frits & câpres	
<b>Tartare de Saumon à l'Aneth</b>	12 €
Sucrine, baies roses, chantilly citronnée au raifort & pain toasté	
<b>Foie Gras de Canard Maison</b>	14 €
Chutney d'échalotes & pain toasté	

## Plats

<b>Dos de Cabillaud Poêlé à l'Huile d'Olive</b>	22 €
Sauce Beurre Blanc au citron, risotto au butternut, amandes torréfiées & salade d'herbes fraîches	
<b>Bouchée à la Reine Grand-Mère</b>	18 €
Feuilleté, Volaille, sauce Suprême aux champignons & Spaëtzles maison	
<b>Couscous Royal</b>	22 €
Merguez, mijoté d'agneau aux épices, cuisse de poulet, semoule, légumes & sauce piquante	
<b>Cordon Bleu de Dinde Pané</b>	22 €
Sauce crémeuse aux champignons, pommes frites & salade verte	
<b>Rosbeef de Bœuf</b>	22 €
Sauce brune, Spaëtzles maison & salade verte	
<b>Mignon de Veau Cuit à Basse Température</b>	25 €
Sauce crémeuse aux champignons, gratin Dauphinois & légumes de saison	

## Desserts

<b>Trou Norman</b> : 1 boule sorbet + 3 cl alcool	3 €
<b>Profiteroles au Chocolat</b>	7 €
Gros chou, glace vanille, sauce chocolat chaud, amandes torréfiées & crème Chantilly	
<b>Vacherin Glacé</b>	7 €
Sorbet fraise, glace chocolat, glace vanille, meringue & crème Chantilly	
<b>Tarte au Citron Meringuée</b>	7 €
Sorbet Citron & crème Chantilly	
<b>Carpaccio d'Ananas parfumé aux Baies de Timut</b>	9 €
Glace Yaourt & crème Chantilly	
<b>Pavlova aux Fruits Rouges</b>	9 €
Glace vanille, sorbet fraise, meringue, coulis de fruits rouges, fruits rouges & crème Chantilly	
<b>Mont Blanc</b>	9 €
Glace vanille, sauce chocolat chaud, meringue, crème de marrons & crème Chantilly	

Propositions disponibles à partir de 20 personnes

Composez un menu identique pour l'ensemble des convives : entrée - plat - dessert

Restrictions et allergies alimentaires merci de nous consulter

Forfait location salle de réception : 200 € + arrhes de confirmation : 50 % de la facture globale