

Formule banquet n°3

41.80 € ttc par personne

En option : le nappage tissu, les serviettes en tissu, la vaisselle, la verrerie **9.50 € ttc**

Le duo de mises en bouche (chaud ou froid)

Les entrées

Le foie gras de canard entier maison au vin jaune et poivre de Sichuan
Chutney de poire et figue avec sa fusette croustillante

Ou

La salade folle aux foies de volailles confits, sous son foie gras de canard maison
Effeillés de magret fumé par nos soins

Ou

La timbale bourgeoise de ris de veau et quenelle de volaille de Bresse
A la crème de morilles

Les poissons

Le duo de lotte de L'Atlantique et de joues de loup
En émulsion acidulée et lard croquant

Ou

Le soufflé de saumon de Norvège et noix de Saint jacques, nage de crustacés

Ou

Le filet de sandre à la plancha sur son lit de spaghettis de courgettes

Notre suggestion : le pousse plat sorbet et alcool à votre goût: 3.00 € ttc par personne en sus

Les viandes nos plats : garniture de 2 légumes

Le suprême de volaille fermière en crème de vin jaune et morillons (vin du Jura)
Ou

Le filet de bœuf Angus mûré en fricassée de petites girolles ou vigneronne
Ou

Le canon de veau poêlé minute à la graine de moutarde à l'ancienne
Ou

L'embrochée de filets de cailles à la plancha au pinot noir

L'assiette de 2 fromages affinés et sa petite salade folle à l'huile de noisettes

Les desserts

Les entremets événementiels en étages /choix à définir
Ou

Pièce montée pâtissière avec sa fine nougatine (3.50 € ttc par pers.)
Ou

La farandole de délices pâtissiers (4 pièces)

Des pains fantaisie vous seront servis tout au long du repas.

-Tarif au 01 janvier 2020

-Hors service et hors livraison