

# **Formule banquet n°3**

**43.80 € ttc par personne**

En option : le nappage tissu, les serviettes en tissu, la vaisselle, la verrerie **11.50 € 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  
Effeuillés 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 2021

-Hors service et hors livraison