

## *Formule Groupe N°1*

**27.80 € ttc par personne, Hors boisson :**

*Entrée, plat garni, fromage ou dessert  
Supplément de 2 fromages affinés et sa verdurette : 3.50 €*

**Forfait de vin à discrétion** : *Bourgogne Pinot Noir de 6.50 € par personne*

*1/4 de Vin de table : vin rouge ou rosé par personne : 4.90 €*

*Eaux minérales gazeuses ou plates : 5.00 €*

*Jus de fruits, Coca Cola : 3.80 € - Café : 1.80 €*

**Apéritif** : *le véritable Kir à l'aligoté et ses gougères 4.50 € (en sus)*

### **Les entrées chaudes**

*Le croustillant de saucisson fumé à la crème de Chambertin (fromage)*

*Ou*

*Les œufs parfaits pochés à la crème de chorizo à l'Espelette et leurs croutons aillés*

*Ou*

*L'aspic de filets de truite fumée, aux œufs de caille et légumes croquants*

*Ou*

*La campagnarde grillée aux champignons des bois et des prés au vin du Jura*

*Ou*

*Le pâté en croute artisanal de volaille du Morvan à la graine de moutarde*

### **Les plats chauds garnis, 2 légumes**

*Le filet de volaille de Bresse façon Gaston Gérard*

*Ou*

*Les joues de porc fondantes façon meurette au Pinot Noir*

*Ou*

*Le filet mignon de porc à la graine de moutarde à l'ancienne*

*Ou*

*Le Fish and chips de cabillaud et sa rémoulade provençale*

*Ou*

*Le ballotin de veau farci façon bouchère, sauce basquaise*

**L'assiette de fromages affinés (2) ou Le fromage blanc de campagne à la crème**

### **Les desserts**

*Le tiramisu maison selon Anaïs*

*Ou*

*La tarte tiède des Sœurs Tatin et sa glace vanille*

*Ou*

*L'île flottante caramélisée*

*Ou*

*Le fondant au chocolat noir et sa crème de badiane*