

## *Formule Groupe N°2*

**30.90 € ttc par personne, hors boisson**

*(Entrée, plat garni, fromage et dessert)*

**Apéritif : le véritable Kir à l'aligoté et ses gougères 4.80 €**

**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 €*

### **Les entrées**

*Le soufflé de truite aux écrevisses, en nage de langoustines (froid ou chaud)*

*Ou*

*Le feuilleté d'escargots de Bourgogne et sa crème au Chablis*

*Ou*

*La tourte chaude de filets de pintadeau au jus de viande réduit*

*Ou*

*La terrine de lapereau à l'aligoté et ses oignons confits au balsamique*

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

*Le filet mignon de porc braisé à la crème de cèpes*

*Ou*

*Le faux filet de bœuf braisé sauce marchand de vin*

*Ou*

*L'authentique bœuf Bourguignon grand mère*

*Ou*

*Le carré de veau sauté aux petites girolles*

*Ou*

*Le suprême de volaille de Bresse aux pleurotes*

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

### **Les desserts**

*La coupe glacée Dijonnaise aux cassis grains noirs*

*Ou*

*Le moelleux tiède au chocolat et sa glace vanille*

*Ou*

*La poêlée de mirabelles et quetsches au mile de lavande*

*Ou*

*La tarte fine à la pomme et sa glace nougat*