

# Formule banquet n°4

**40.90 € ht par personne\***

*En option : le nappage tissu, les serviettes en tissu, la vaisselle, la verrerie 8.50 € ht*

## Le trio de mises en bouche (chaud ou froid)

### Les entrées

*Le foie gras de canard entier maison au vieux Banyuls  
Chutney de poire et figue avec sa fusette croustillante*

*Ou*

*L'envolée de Saint Jacques d'Atlantique, au vieux vinaigre parfumé  
Sur son lit de jeunes pousses*

*Ou*

*La trilogie de rillettes de tourteau, saumon frais et esturgeon aux agrumes*

### Les poissons

*Le filet d'omble chevalier aux écrevisses façon champenoise et lard croquant*

*Ou*

*Le dos de loup de mer à la plancha avec sa crème de vieux Porto blanc*

*Ou*

*Le filet de sandre à l'unilatéral sur son lit de spaghettis de courgettes à la provençale*

**Notre suggestion : le pousse plat : sorbet et alcool à votre goût: 2.50 € ht par personne en sus**

## Les viandes nos plats : garniture de 2 légumes

*Le suprême de volaille de Bresse Gaston Gérard*

*Ou*

*Le filet de bœuf Simmental en fricassée de morilles entières*

*Ou*

*L'embrochée de filets de caille au foie gras de canard et truffes de Bourgogne*

*Ou*

*Le ballotin de veau bouchère au jus de truffe de Bourgogne*

## L'assiette de 3 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 avec nougatine ou le Wedding cake (3.50 € ht 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 2018

-Hors service et hors livraison

- Tva à 10 %