



MENU GASTRONOMIQUE préparé par GRANDSIRE TRAITEUR

COCKTAIL PÉTILLANT et ses mises en bouche :

Œuf de caille truffé
Pic gravlax de saumon aux agrumes
Tartelette au confit de poire, jambon fumé et foie gras
Petite tartelette de magret fumé
Sablé crémeux de pomme au poivre de timut, crevette et chips de chorizo

**Votre inscription
fera l'objet d'un
accusé de réception.**

**Aucune annulation
ne sera prise en
compte après le
20 décembre.
Au delà de cette date,
aucun
remboursement ne
sera possible.**

ENTRÉE

Le Royal Foie Gras, lentilles et crémeux butternut

SORBET mandarine/cointreau

PLAT ET GARNITURE

Filet de caille rôti
Embeurré de choux et carottes glacées
Jus corsé

FROMAGE

Salade croquante à la vinaigrette de cidre
et son plateau de fromages
(Camembert, Livarot, Pont l'Évêque, chèvre, emmental, beurre)

DESSERT

Dôme de chocolat tonka caramel
(biscuit grand-mère au chocolat, mousse au chocolat, insert de crème brûlée, fèves tonka et caramel)
Mini madeleine et macaron

BOISSONS

Bordeaux rouge Bel Air L'Espérance – Sauvignon de Touraine Domaine de la Pounière – Rosé de Provence
Eau plate – Eau gazeuse – Jus d'orange – Jus de pomme artisanal – Coca Cola – Café – Thé

LA BOUTEILLE DE CHAMPAGNE est vendue 30 €



L'ouverture des portes se fera à 20 h