

# Menu à 32,00 €

*(Comprenant 1 entrée froide, 1 entrée chaude, le plat et le dessert)*

## Mises en bouche :

1 Verrine, 1 tapas, 1 navette garnie (3 pièces)

## Entrées froides au choix :

Foie Gras Maison, Confit de Figs  
Saumon Fumé au Bois d'Hêtre par nos soins  
Terrine de Chevreuil et son Mesclun  
Praline de Filet de Lotte, Crème de Ciboulette  
Duo de Lucullus et Magret Fumé

## Entrées chaudes au choix :

Suprême de Volaille pochée à la Crème d'Asperges  
Poêlée D'Escargots en Coque d'Oignon  
Coquille St Jacques Gratinée au Noilly Sprat  
Duo de Poissons Fins aux Deux Sauces  
Caille Farcie et Désossée aux Raisins

## Plats cuisinés au choix et Garnitures :

Pavé de Biche sauce Grand Veneur  
Magret de Canard, Champignons des Bois  
Suprême de Pintadeau aux Poires Caramélisées  
Filet de Sandre rôti aux Epices douces  
Filet Mignon de Porcelet, Crème de Porto

## Desserts au choix :

Craquant au chocolat  
Entremets aux Framboises  
Bûche aux fruits exotiques  
Ivoire au Spéculoos

\*\*\*\*\*

**Buffet de Fromages et Fruits frais 5,00€/pers (minimum 10pers)**

**Apéritif Garni et Buffet froid de fêtes : nous consulter**