

MENU GASTRONOMIQUE élaboré par GRANDSIRE TRAITEUR

COCKTAIL PÉTILLANT et ses mises en bouche :
Œuf de caille truffé
Opéra de foie gras, poire et pain d'épices
Mini cannelé au chorizo
Wrap et son Fish and chips sauce tartare
Carré Neufchâtel

ENTRÉE
Finger de foie gras, croustillant balsamique, compotée poire/figues

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

Les annulations seront prises en compte jusqu'au 20 décembre. Au-delà de cette date, aucun remboursement ne sera possible.

SORBET mandarine/cointreau

PLAT ET GARNITURE
Médaillon de veau en croûte d'herbes
Boulgour façon risotto et légumes d'hiver
Sauce pommeau

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

DESSERT
Pistacello *(pistache/citron)*

BOISSONS
Bordeaux rouge Château de Lavagnac – 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 €