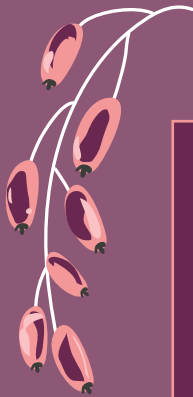


Menus de Fêtes

du 1^{er} décembre 2022 au 31 janvier 2023
Sur réservation - Non disponible à la carte



ENTRÉES • 15 €

Panna cotta de foie gras, potimarron en velouté et
sablé aux noisettes

Gravlax de truite rose,
crème au yuzu et blinis à l'aneth

Oeuf Parfait, Morilles et feuilleté au comté

PLATS • 26€

Pavé de veau roti, polenta aux cèpes
et jus à l'ail noir d'Aomori

Filets et cuisses de cailles en deux cuissons,
fruits et légumes mijotés

Filet d'omble chevalier poché au four,
beurre blanc au Savagnin

FROMAGES • 8€

DESSERTS • 14€

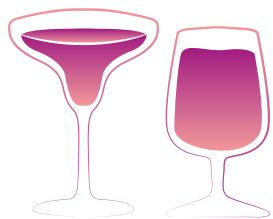
Poire pochée aux épices,
mousse pralinée, sauce chocolat blond

Profiteroles citron et basilic

Bûche chocolat grand cru et infusion de thé noir



MENU IDENTIQUE POUR L'ENSEMBLE DES CONVIVES :
1 ENTRÉE IDENTIQUE + 1 PLAT IDENTIQUE + 1 DESSERT IDENTIQUE : 51€ TTC (46€HT)



Forfaits Boissons



MIROIRS • 5€/pers.

Blanc myrtille
Café / thé / infusion



CHENILLE • 7€/pers.

Apéritif maison
Café / thé / infusion



LARMONT • 10€/pers.

Blanc myrtille
1 pichet 25cl blanc ou rouge
Café / thé / infusion



COCON • 15€/pers.

Apéritif maison
1 bouteille de vin de pays pour 3 personnes
Café / thé / infusion



GRAND TAUREAU • 16€/pers.

Blanc myrtille
1 pichet 25cl blanc
1 pichet 25cl rouge
Café / thé / infusion



PAPILLONS • 23€/pers.

Apéritif maison
1 bouteille de vin d'appellation pour 3 personnes
Eau minérale
Café / thé / infusion

*Les forfaits boissons s'appliquent uniquement pour la totalité des convives (adultes).
Les forfaits boissons sont facultatifs, le choix à la carte peut être vu sur place.*