



## Menu réception 27 €00 ttc



### *Entrées :*

Foie gras maison  
Ou  
Croustade d'escargot de bourgogne

### *Poissons :*

Filet de sole  
Ou  
Crabe farci

### *Viandes :*

paleron de veau aux cèpes  
Ou  
Porcelet en confit



### *Dessert :*

Cadeau tout chocolat  
Boule de chocolat  
Boule de châtaigne  
Buchette en mousse de fruit



## Menu gourmand 36 €00 ttc



### *Entrées :*

Foie gras maison  
Ou  
Douceur de saumon et asperges

### *Poissons :*

Demi langouste  
Ou  
Pavé de Sandre

### *Viandes :*

Filet d'oie braisé dans son jus  
Ou  
Fondant de pintade rôti aux cèpes  
Ou  
Suprême de Chapon aux morilles



### *Dessert :*

Cadeau tout chocolat  
Boule de chocolat  
Boule de châtaigne  
Buchette en mousse de fruit



**Uniquement sur réservation**

*Les plats sont à réchauffer par vos soins très aisément  
Afin de vous faire passer le maximum de temps avec vos convives.*