

Menu Trèfle

24,50 € par personne

1 entrée froide au choix
+1 entrée chaude au choix
+ 1 plat au choix avec garniture
+ Fromage
+ Dessert

Entrée froide au choix

Médailillon de Foie Gras de Canard 30 % (60 gr) et son confit d'oignon
avec son pain brioché

Saumon rose avec sa garniture

Avocat garni

Coquille de crabe

Terrine de poissons

Melon avec chiffonnade de Jambon de Parme (selon saison)

Entrée chaude au choix

Croustillant de St Jacques accompagné de sa sauce

12 Escargots de Bourgogne

Bouchée de Ris de Veau

Cassolette d'écrevisses aux fruits de mer

Suggestion Sorbet (en Option : 2,50 € en plus et uniquement sur les repas avec service)

Sorbet pomme, ananas ou mandarine servi avec Champagne

Plat au choix avec Garniture du Chef

Rôti de Veau aux pleurotes

Pièce du boucher sauce Roquefort

Jambon en croûte sauce Champagne

Magret de Canard sauce poivre

Cuisse de Canard au cidre ou poivre vert

Pintade sauce forestière ou au cidre

Souris d'Agneau et son jus de thym

Caille aux raisins

Paupiette de Veau sauce forestière

Filet de St Pierre aux écrevisses sauce Pineau

Méli-Mélo de salade verte

et son Plateau de Fromages : 3 variétés
Dessert à la carte (sauf pièce montée)
Petit pain individuel + pain de campagne tranché