

---

## **MENU à 53 €**

~ **Filet de loup rôti à la bisque de crustacés**  
fagot d'asperges vertes lardées & flan d'aubergines

**ou**

~ **Brochette de Lotte au Curry**  
& ananas rôti

~ **Filet veau au coulis d'artichaut**

**ou**

~ **Filet de bœuf grand veneur ( supplément de 3,00 € )**

**ou**

~ **Magret de Canard au Miel & à la pomme**

**Gratin Dauphinois ou Pommes " Sarladaise " ou Tatin de tomates cerise**  
**ou Pommes " Anna " ou Gratin de patate douce ou Tarte de légumes**  
**( 2 au choix )**

~ **Trio de Fromages sur Mesclun**

**Au choix :** Chèvre, Brie, Emmenthal **ou** Comté

**ou**

~ **Croustillant de Brie à la Rhubarbe sur Mesclun**

**ou**

~ **Feuilleté de Chèvre rôti au miel sur Mesclun**

~ **Dessert ( individuel )**

Gourmandise chocolat blanc / cœur passion **ou** Gourmandise chocolat noir / cœur fruits rouges

~ **Café**

~ **Pain, beurre, épices**

---

**Cocktail – Buffet – Réception – Location de vaisselle**

---