

Carte rendez-vous de fête

Apéritif

Crémant de Bourgogne
et ses amuse-bouches

Vins (37,5 cl par personne)

Petit Chablis

ou

Médoc Château Lacombe

Café

Eau minérale

Entrées

Foie gras de canard cuit maison,
compotée d'oignons rouges

ou

Saumon bio fumé par nos soins,
en aiguillette et son condiment citron, en brouillade
d'œufs bio avec une crème d'oseille

ou

Queue de bœuf moelle et céleri en parmentier
bouillon corsé à la truffe en montgolfière

Plats

Cabillaud rôti épeautre de Sault et chorizo en risotto,
chips de chorizo

ou

Gigot d'agneau rôti, gratin de pommes de terre
à la fourme d'Ambert

ou

La suggestion du marché

Brie de Meaux

Desserts

Eclair Gianduja comme une profiterole

ou

Vacherin glacé