

Nos propositions de menus pour les banquets

Menu à 34,-€

Terrine du chef « faite maison »

Salade de choux croquante

Lardons tièdes et noix

Suprême de pintade rôtie

Risotto (nature, aux champignons)

Poêlée de légumes

Vacherin glacé « fait maison »

Menu à 37,-€

Salade printanière

(Salade verte, poisson fumé ou jambon cru,

Roquefort, Croutons, noix)

Contre filet cuit en basse température

Jus de cuisson

Palets de légumes

Pommes dauphines ou pommes frites

Charlotte aux fruits

« Fait maison »

Menu à 41,-€

Saumon mariné à la mangue
Bouquet de salade

Filet de canard à l'orange
Légumes de saison
Pommes dauphines

Parfait glacé au fruit

Menu à 46,-€

Sandre sur choucroute
Sauce poisson, pommes natures

Les deux filets (veau-porc) Forestière
Légumes de saison
Gratin Dauphinois « fait maison »

Vacherin glacé » maison
Tuile dentelle coulis de fruit rouge

Menu à 52,-€

Consommé Célestine

Filet de Daurade Royale grillé

Légumes vapeur

Trompettes de la mort

Carré de veau cuit en basse température

Jus de cuisson

Légumes de saison

Pomme Dauphine « fait maison »

Kougelhopf glacé « fait maison »

Coulis de fruits rouges

Tuile dentelle

Menu à 55,-€

Potage « saint germain »

Chantilly

Coulibiac de saumon

Duo de Riz

Filet de bœuf cuit en basse température

Palets de légumes

Trompettes de la mort et jus corsée

Pomme dauphine « fait maison »

Variété de douceurs

Menu à 60,-€

Bisque de homard

Petits croutons

Chantilly

Foie gras poêlé

Compotée de quetsche

Filet de bœuf

Cuit en basse température

Sauce forestière

Légumes de saison

Pommes dauphines « fait maison »

Nougat glacé « Maison »

Tuile dentelle

Coulis de fruit rouge

Nous vous proposons également :

- un sorbet à votre choix : 4,- € par personne
- le plateau de fromage : 6,- € par personne
- sauce morilles : 4,50 € par personne