

Menu Tradition 39,90€

Les Prémices

Tomate Mozzarella au pesto "Jambon Serrano"

Carpaccio de Saumon mariné / Vinaigrette aux Agrumes

Terrine de Canard aux Cranberries préparée par nos soins

Feuilleté de Ris de Veau aux Champignons des bois (3€ sup)

Les Mets

Magret de Canard au miel et Combava/ Flan de Courgette

Pavé de Sandre / beurre blanc au Sancerre rouge

L'Entrecôte française/ Sauce Café de Paris / Râpé de Pomme de terre

Andouillette de Jargeau à la Moutarde d'Orleans

****Assiette de Fromages Affinés (9€ sup) ****

**** Les Desserts ****

Tartelette aux Fruits de saison et sa glace Artisanale

Montblanc au Chocolat noir / Crème Chantilly Chartreuse/ Crumble Amande

Soufflé glacé au Grand Marnier/ Orange confite

Sélection de Glaces* et Sorbets**

Fourni par « Le Chariotdeglaces » Glace Artisanales

3 parfums au choix :

*** Glaces :** Café - Caramel b. salé - Fraise - Pistache - Rhum raisin – Vanille – Chocolat

**** Sorbets :** Cassis - Citron - Framboise - Fruits de la passion - Mangue – Poire



Excellence Française