

# Menu

(75€ sans boisson / 95€ Tout inclus)

Maitre Restaurateur

*Coupe de Champagne de "Philippe Haumont"*

*\*\*Mises en bouche\*\**

---

## Entrée Froide 'en dégustation'

*Foie Gras mi-cuit aux épices douces / toast brioché / Chutney du moment*

*Vin blanc : Côtes de Gascogne « Uby »*

---

## Entrée Chaude 'en dégustation'

*Poisson selon arrivage / beurre d'Escargot*

*Vin blanc de Bourgogne : Pouilly Fuissé "Les Grands Crus blancs"*

---

*Tournedos de bœuf Français / Sauce Café de Paris / Râpé de pomme de terre*

---

## *Les Affinés du Maitre fromager*

---

## **Les Desserts (au choix)**

*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*

*Assortiment de Glaces Artisanales/ Chantilly*

*Vin au fil du Menu :*

*Vin Rouge : Vallée du Rhône "Crozes Hermitage / Eaux, Café et Mignardise*

 Excellence Française