

# **Menu Tradition 39,90€**

## **Les Prémices**

*Terrine de Canard aux Cranberries préparée par nos soins*

*Blinis de Céleri au Saumon fumé / Espuma au raifort*

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

*Foie Gras mi- cuit / toast brioché / Chutney du moment (6 € sup)*

## **Les Mets**

*Magret de Canard au miel et Combava/ Flan de Courgette*

*Pavé de Sandre / beurre blanc au Sancerre rouge / risotto crémeux*

*Filet de Bœuf cuisson basse température / Sauce Café de Paris / Râpé de Pommes de terre*

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

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

*Tartelette aux Fruits de saison et sa glace au Lait d'Amande*

*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

*Nos desserts sont à choisir de préférence en début de repas*

*Toutes nos Viandes sont d'Origine Français*