



## MENU TRADITION

40€uros (sans poisson) ou 46€ complet

Le tarif de ce menu est calculé sur la base d'une vacation de 7H00 (déplacement, mise en place, menu et débarrassage compris)

Repas servis à table

### Entrées

Tartare de tomates et piquillos, mousse de basilic, croustillant de jambon cru  
Pastilla de courge butternut et crabe parfumée au piment  
Verrine de perles marine aux œufs de truite & au saumon fumé  
Ecrin feuilleté de figue et chavignol au magret fumé  
Tarte Fine de crevettes sauvages

### Poissons

Pavé de saumon à l'oseille ou sauce Vouvray et ses petits légumes croquants  
Dos de cabillaud en crumble de noix, fondue de poireaux  
Requin sauce du chef  
Dos de Sandre à la crème de vanille de Madagascar

### La pause fraîcheur (au choix)

### Plats chauds

*Accompagné de deux garnitures de saison*

Suprême de Pintadeau fermier rôties aux épices  
Filet mignon de porc caramélisé ou au romarin  
Eventail de magret canard rôti

### Fromages (servi sur lit de salade)

Trilogie de fromage  
Brochette de fromage, mesclun de salade (Bleu, Brie, Chèvre, pomme, raisin, poire)  
Bouchée de camembert panée

### Desserts

Dessert du pâtissier (au choix sur mesure)  
Café gourmand (composez avec nous votre assiette de desserts)  
Pièce Montée (suppl. 3€)  
Pain