



MENU 3

ENTREE AU CHOIX :

- Carpaccio de saint jacques, salade de fenouil craquante en marinade
- Bavarois d'artichaud et écrevisse, mélange de jeunes pousses au vinaigre de Xérès et citron confits
- Aumônière de dos de cabillaud et pommes de terre safranées sauce aioli, mélange de jeunes pousses
 - Brochettes de saint jacques lardées, risotto aux champignons sauce champagne
- Escalope de foie gras au pain d'épices, figue rôtie, mélange de jeunes pousses, crème de Balsamique
 - Bœuf en salade au céleri et huile de truffe

PLATS AU CHOIX :

- Suprême de volaille aux champignons en croûte, sauce morille, fricassée de champignons, pommes cocottes et bottillon d'asperges vertes
 - Suprême de pintadeau sauce Vallée d'Auge, poêlée forestière et gratin dauphinois
- Fondant de veau forestier, sauce Porto, girolles, champignons de Paris, oignons nouveaux, flan de courgettes et brocolis
- Tournedos de canard, foie gras et morilles sauce Périgourdine, pommes de terre sarladaises et julienne de légumes
- Filet de canette au miel et coriandre, jus de canard au miel, purée de pommes de terre au foie gras, tagliatelles de poireau, rosace de poire rôtie
- Pavé de morue fraîche peau croquante et éclats de noisettes, beurre blanc, purée safranée, pointes d'asperges vertes, tartelettes de tomates confites
- Mousseline de sole en paupiette de saumon sauce champagne, riz pilaf et tagliatelles de légumes aux écrevisses

FROMAGES :

- Brie de Meaux, Camembert, reblochon, Maroilles, Pont l'Evêque, Saint Marcelin
 - Accompagnés de leur salade et petit pain

ENTREMETS AU CHOIX DANS NOTRE GAMME