

# MENU

## BISTRONOMIQUE

45,00€

-3 services-

*Veillez sélectionner un menu unique pour l'ensemble des convives  
ou nous communiquer les choix une semaine à l'avance.  
(sur une sélection de deux variétés maximum)*



### **Entrées:**

- Tartare de veau et foie gras à l'huile d'argan, salade de roquette et croustillant de parmesan*
- Raviole de langoustines, herbes fraîches et consommé à la citronnelle*
- Carpaccio de bœuf, poire confite, foie gras et vinaigrette balsamique*
- Tomate farcie, poêlée de légumes croquants, ketchup de poivron et coulis de basilic (végan)*

### **Plats :**

- Filet de barbue, risotto aux chicons, sauce à la bière blanche et citron*
- Filet pur de veau aux champignons des bois, jus de veau corsé et pâtes fraîches*
- Filet d'agneau en crépinette d'herbes, purée de pommes de terre, carotte confite et chips*
- Spaghettis de courgettes et carottes, huile de noix, jus de légumes aux herbes (végan)*

### **Desserts:**

- Paris-Brest, coulis de chocolat café et tuile croustillante*
- Tarte au flan et caramel au beurre salé*
- Gâteau au chocolat, crémeux de mascarpone et citron vert*
- Soupe de fruits et son sorbet (végan)*