

## Menu

Soupe de champagne et ses toasts

\*\*\*\*\*

L'Ecrin de foie gras en croute sauce raisin

Ou

Les Brochette de la mer estivale

Ou

L'Ecrin de ris de veau cuisinée aux cèpes

Ou

Assiette de dégustation

(Cassiolette ris de veau, gambas et Saint-Jacques, magret farci au foie gras)

\*\*\*\*\*

Pavé de veau et son escalope de foie poêlée, sauce girolle,  
Garniture du chef

Ou

Notre Magret de canard sauce foie gras, Garniture du chef

Ou

Les filets de cailles en brochette sauce gourmande, Garniture du chef

\*\*\*\*\*

Duo de fromage fermier, salade du potager

Ou

Chèvre chaud aux herbes du maquis, salade du potager

\*\*\*\*\*

Tentations gourmande

Ou

Richesse du Praliné

Ou

La Chocosphère (tout chocolat)

\*\*\*\*\*

Café, thé et son petit chocolat

Vin rouge, rosé et blanc