



Formule Groupe Menu à 69 euros

Amuse-bouche et Apéritif

ENTRÉE

**Terrine de foie gras de canard et son chutney de pomme
Toasté de pain spéciaux**

Ou

**Rillettes de poisson frais du moment aux herbes fraîches
Salade de saison**

PLAT

**Médailon de veau fondant aux morilles
Ecrasée de pomme charlotte à l'huile de truffe
Légumes de saison**

Ou

**Bar roti aux thym, beurre blanc safrané
Mousseline de panais et légumes de saison**

FROMAGE

Brie de Meaux affiné, crème mascarpone à la truffe

Ou

Déclinaison de fromage AOC

DESSERT

Ananas rôti flambées aux rhum, sorbet ananas

Ou

Moelleux aux chocolats, glace vanille

Pain, eaux plates, eaux gazeuses, vin inclus dans le menu

Formule Groupe Menu à 89 euros

Amuse-bouche et Apéritif

ENTRÉE

Fricassée de champignon en persillade, escalope de foie gras poêlé

Ou

**Velouté de potiron, noix de saint jacques juste saisi
Servie avec des croutons**

PLAT

**Tournedos de canette basse température, sauce grand veneur
Purée de potiron
Légumes de saison**

Ou

**Noix de Saint Jacques poêlées, sauce crustacée
Risotto crémeux et petits légumes de saison**

FROMAGE

Croustillant de rocamadour « servie chaud »

Ou

Déclinaison de fromage AOC

DESSERT

Baba aux Rhum et sa crème pâtissière

Ou

Impérial

Pain, eaux plates, eaux gazeuses, vin inclus dans le menu