



Formule Groupe Menu à 69 euros

Amuses-bouches et Apéritif

ENTRÉE

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

Ou

**Cannelloni de saumon, ricotta et herbes fraîches
Salade de saison**

PLAT

**Médailon de veau fondant aux morilles
Ecrasé de pommes charlotte à l'huile de truffe
Légumes de saison**

Ou

**Bar rôti au thym, beurre blanc safrané
Mousseline et légumes de saison**

FROMAGE

Brie de Meaux affiné, crème mascarpone à la truffe

Ou

Déclinaison de fromages AOC

DESSERT

Ananas rôti flambé au rhum, sorbet ananas

Ou

Moelleux au chocolat, glace vanille

Pain, eau plate, eau gazeuse et vin inclus dans le menu

Formule Groupe Menu à 89 euros

Amuses-bouches et Apéritif

ENTRÉE

**Fricassée de champignons en persillade,
escalope de foie gras poêlé**

Ou

**Velouté de potiron, noix de Saint-Jacques juste saisies
Servi 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 « servi chaud »

Ou

Déclinaison de fromages AOC

DESSERT

Baba au rhum et sa crème pâtissière

Ou

Impérial

Pain, eau plate, eau gazeuse et vin inclus dans le menu