

Menu 14 Juillet

3 Amuses bouches

ENTREES

(au choix)

Mendiant de foie gras bloc, crème de vinaigre balsamique,
fusette toastée

ou

Tartare de légumes, guacamole, vinaigrette au pesto rouge, fleurs
de bleuet

PLATS

(au choix)

Pavé de veau braisé, jus à la truffe, écrasé de pomme de terre,
carotte fane

ou

Filet de daurade, confit de légumes du marché, sauce vierge

DESSERTS

Douceur du 14 Juillet

BOISSONS

1 coupe de champagne

+

1 bouteille de vin supérieur pour 2 personnes

Saint-Emilion Château La Chapelle BIO AOC (rouge)

ou Pouilly-Fumé La Charmette Domaine Chauveau AOP (blanc)

+

1 bouteille d'eau pour 2 personnes

Menu 14 Juillet

Menu Enfant

ENTREE

Saumon fumé, petit blinis et sa crème citronnée

PLAT

Suprême de volaille, gratin de pomme de terre

DESSERT

Douceur du 14 Juillet

BOISSON

2 soft au choix