



REPAS ASSIS

ENTREE

(1 au choix)

Assiette Mer et Montagne,

Bouquet de mâche, jambon cru de Lacaune, saumon fumé au bois de hêtre
Foie gras mi-cuit, Pain Bis

Tiramisu de foie gras au pain d'épice,

Mélange royal

Feuillantine de légume croquant,

Crème au basilic et st jacques

PLAT

(1 au choix)

Suprême de volaille de Bresse au vin jaune et morilles

Accompagné de sa Feuillantine de légume croquants et pomme fondante

Civet de Sanglier sauce poivrade

Accompagné d'un tatin de légumes et gratin dauphinois aux cèpes

Contre filet rôti de bœuf au porto,

Pomme duchesse, bouquet de brocoli

Dos de cabillaud, crumble de chorizo

Tian de légume, pomme fondante

FROMAGES

Tomes de Lozère et Bleu d'Auvergne

Pain aux céréales



DESSERT

(1 au choix)

Entremet biscuit Cacao, velours de chocolat noir

Et sa crème pistache

Omelette Norvégienne

Flambé et découpé devant les invités

Croquant au trois chocolat,

Crème pistache et craquelin

CAFE GOURMAND

**Café, assortiment de mignardises (2 par personnes)
et truffe au chocolat**

BOISSONS

Eau Minérale

Plate et gazeuse

PAIN à disposition au fur et à mesure des demandes

Condiment

Ce menu est à titre d'exemple.