



## **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.