

# Menu de groupe à 39 euros

## Ou 48 euros avec les boissons

Apéritif (kir ou punch au gingembre), amuses-bouches, vin (25 cl / personne) et café

Composez un menu unique pour le groupe

### **Entrée (choix unique pour tout le groupe)**

Chausson de pâté chaud de canard au foie gras, sauce aux cèpes ou  
Salade de foie gras de canard pôlé sur toast de pain d'épice et crème de vinaigre balsamique ou  
Duo de gambas et saumon fumé maison sur lit de salade aux câpres, échalote et huile de noix ou  
Cassolette d'escargots aux pieds de porc dans une réduction de Beaujolais et son mesclun ou  
Feuilleté d'escargots à la mode des frères Chartreux, petite salade et vinaigrette aromatisée à la noix ou  
Escalope de saumon farcie à la mousse de brochet, sauce à la crème de champagne et julienne de légumes ou  
Carpaccio de St Jacques, mesclun et sa petite vinaigrette aux fruits de la passion

### **Plat (choix unique pour tout le groupe)**

Grenouilles (320g) à la persillade ou à la crème ou  
Filet de canard à la vanille de Madagascar ou aux confits d'oignon et zestes d'orange ou  
Poulet fermier à la crème et aux morilles ou  
Filet de bœuf en croûte, sauce au vinaigre balsamique ou  
Civet de chevreuil ou sanglier aux airelles sauvages, gratin de tagliatelles fraîches ou  
Tourte de saumon au blanc de poireau et champignons, sauce safran ou  
Dos de sandre aux agrumes, dôme de riz parfumé au safran ou  
Dos de sandre au Riesling, champignons de saison et julienne de légumes ou  
Poêlée de gambas flambées au whisky, crème de basilic et anis étoilée, petits légumes

Fromage et dessert (voir carte des desserts, les gâteaux pouvant être présentés avec artifices pour anniversaire)

### Prestations supplémentaires:

Droit de bouchon sur chaque bouteille apportée par le client.....7 euros  
Trou Normand (1 boule de glace à la pomme + calvados).....5 euros/personne  
Nappage.....2 euros/personne