

Menu de fin d'année

32 € par personne (hors option*)

Apéritif*

Assortiments de mises en bouches (4 /personne)

Entrée

Dôme de saumon fumé, brousse aux herbes et mesclun

Ou

Tourte de ris de veau et foie gras

Poisson

Cassole de fruits de mer et petits légumes, crème safrané

Ou

Mousseline de poissons, bisque de homard



Viande

Boudin blanc, crème aux cèpes et bolets

Ou

Filet de pintade, sauce au foie gras

Ou

Parmentier de canard, sauce au vin rouge du Luberon

Accompagnement (2 au choix)

Gratin dauphinois

Purée de panais

Poêlée de légumes d'automne

Polenta aux zestes de citron

Fromage

Fromage en duo et raisin



Dessert

Sapin aux 2 chocolats

Ou

Buche pâtissière, crème au beurre
(Framboise ou noisette praliné)

Café

Option * :

Buffet apéritif (4 pièces) 3€00 / personne

Vin rouge et rosé (pichet) 2€00 / personne

Eau (bouteille) 1€00 / personne

Prestation comprenant :

Fourniture du nappage et serviettes en non tissé, vaisselle, verrerie, pain et glaçons à discrétion ainsi que le service.

