



## MENU “Prestige”

---

### **Entrée au choix**

- Opéra de foie gras de canard, gelée à la mangue
  - Eclair au saumon fumé d’Ecosse, crème mascarpone citron ciboulette
  - Œuf parfait, crème de morille, brunoise de légumes d’été
- 

### **Interlude**

- Trou lorrain, sorbet mirabelle, pipette d’eau de vie
- 

### **Plat principal au choix**

- Souris d’agneau confite 7 heures au thym
  - Lingot de magret de canard, jus réduit au vin rouge de Bourgogne
  - Papillote de cabillaud et Saint-Jacques, wok de légumes, sauce au champagne
  - Filet de bœuf en base température champignons des bois persillées
- 

### **Plateau de fromage affinés**

- Sélection de 4 fromages locaux
- 

### **Buffet de dessert**

- Tarte ganache chocolat caramel
- Framboisier

- Chou craquelin praliné
- Brunoise de fruits frais
- Coulis de fruit et crème anglaise



**TARIF 45€ par personne**