

## Menu Tradition 69€ ttc.

Buffet d'Apéritifs (hors Champagne), petits fours salés

~ ~ ~

Mises en bouche

~ ~ ~

Foie gras frais de canard, gelée au Sauternes, tuile de pain d'épices  
et mousse de figue

~ ~ ~

Filet de Saint-Pierre rôti à l'unilatéral gratiné au Parmesan

~ ~ ~

Sorbet Colonel citron-vodka

~ ~ ~

Magret de canard sauce soja aux pruneaux, mangue rôtie

Ou

Suprême de volaille de Bresse sauce Champagne

Ou

Filet de bœuf sauce périgourdine

~ ~ ~

Salade de mesclun aux noix et Brie de Meaux

~ ~ ~

Omelette Norvégienne

Ou

Gâteau Brie de meaux, glace rose

~ ~ ~

Café

1 Verre de sauternes avec le foie gras

Bordeaux Graves blanc Château Tourte des Graves

Bordeaux rouge Château Champs de Mars

## **MENU de la MER, 75€ttc**

Buffet d'apéritifs, petits fours salés, pains surprises

~ ~ ~ ~

Terrine Saint-Jacques, cervelle des canuts à la ciboulette, saumon fumé à l'aneth

~ ~ ~ ~

Filet de rouget rôti, tapenade d'olives vertes, effiloché de fenouil au basilic

~ ~ ~ ~

Sorbet colonel citron-vodka

~ ~ ~ ~

Lotte à l'américaine sur un risotto au safran

~ ~ ~ ~

Salade de mesclun aux deux Brie

~ ~ ~ ~

Fraisier au basilic et citron, sorbet fraise

~ ~ ~ ~

Café

Riesling, Bordeaux rouge  
Eaux minérales

## Le Menu Saveurs, 84€ ttc

Buffet d'apéritifs, tartelettes salées et pains surprises

~ ~ ~

Mises en bouche

~ ~ ~

Terrine de foie gras frais de canard, gelée au Sauternes, brioche toastée

~ ~ ~

Lotte aux blancs de poireaux à la citronnelle

~ ~ ~

Colonel Poire-poire

~ ~ ~

Filet de Charolais rôti sauce périgourdine, champignons du moment

~ ~ ~

Salade Lorette au Brie de Meaux

~ ~ ~

Saint-Michel tout chocolat criollo, sorbet mandarine

~ ~ ~

Café, mignardises

Sauternes avec le foie gras, Riesling, Bordeaux rouge

## **Menu Degustation, 98€ ttc.**

Buffet d'Apéritifs (hors Champagne), pains surprises, tartelettes salées

~ ~ ~

Mises en bouche

~ ~ ~

Salade tiède de homard

~ ~ ~

Escalope de foie gras chaud meurette avec son œuf poché

~ ~ ~

Granité au thé vert de Chine

~ ~ ~

Tourte feuilletée de caille foie gras, sauce raisins

~ ~ ~

Mesclun aux Noix, huile de Truffe et Talmouse au Brie rôtie

~ ~ ~

Pièce montée

~ ~ ~

Café, Mignardises

Un verre de Sauternes avec le Foie gras

Riesling sur le poisson

Bordeaux Médoc