

# Menu ‘ Moment ‘

En attendant la suite

La briquette de saumon fumé par nos soins, crudités et rouille solide  
Le foie gras et pâté de gibier fait au restaurant, toasts et confiture d'Anne Marie  
Le cannelloni de poisson ricotta, crabe et crevettes en mousse, sauce crustacés  
Le feuilleté ‘Terre et m-Mer ‘ de scampis (16/20) et La coquilles St jacques et ris de cœur  
Les 12 escargots de Bourgogne (pas des achatines) au beurre à l'ail

Le sorbet ‘Orange sanguine –Menthe ‘  
Le sorbet ‘fruits du jour ‘

La pièce de bœuf, Maître d'Hôtel, poivre vert ou trio de champignons au jus de truffe  
La pièce ‘Angus‘ (+ 280 gr) Maître d'Hôtel **ou** Flambée au cognac et crème poivre vert (+ 6,00 euros)  
Le grenadin de veau déglacé au fond, trio de champignons au jus de truffe  
Le filet d'agneau aux herbes, déglacé au fond d'agneau (+ 4,00 euros)  
Le filet de cannette, aux deux poivres **OU** sauce betteraves  
Le gibier du moment, sauce vin rouge à la poire ou Grand Veneur (+8,00 euros)  
Le dos de poisson du jour , préparation du jour

**!! Les plats s'accompagnent de deux légumes chauds de saison  
de pomme de terre travaillée, purée passée au four, croquettes maison ou pomme frites maison  
Possibilité d'avoir une salade de saison à la place des légumes chauds**

L'assiette de ‘5 fromages Affinés’  
La tartelette de maroilles, coulis de fruits au vinaigre balsamique blanc  
La crème brûlée aux vraies gousses de vanille de Madagascar  
La ‘TATIN’ en ½ pomme, crème vanille et sa meringue  
Le moelleux au chocolat, caramel au beurre salé

Menu 1 entrée 55,00, euros  
Menu 2 entrées 65,00 euros  
Menu 1 entrée, le fromage et le dessert à 62,00 euros  
Menu 2 entrées, le fromage et le dessert à 72,00 euros

## . Formule boissons à 22,00 euros

L'apéritif au choix, ½ bouteille de vin (AOC),  
un verre de vin doux ou de vin rouge avec le dessert ou avec le fromage  
½ eau ou ½ limonade, le café ou le thé.

**MENU JUNIOR à 18,00 euros (hors boissons)**

**LE PLAT JUNIOR 11,00 euros**

**!! N'utilisant que des produits frais, certains pourraient venir à manquer**

En banquet ce menu peut être la base d'une réception durant moins de 6h00