Bon de commande :

			Quantité	Total
COCKTAIL	Les 5 pièces froides	5,00 €		
	Les 5 pièces à réchauffer	5,00 €		
LES ENTRÉES	**Froides**			
	Saumon fumé et terrine de saumon aux petits légumes, blinis et crème ciboulette	8,00 €		
	Duo de foie gras au torchon et foie gras terrine, confit de figues	8,00 €		
	St Jacques fraiches poêlées sur salade aux segments d'agrumes	8,00 €		
	Superposition de foie gras poêlé /pomme fruit/brioche, caramel au cidre	8,00 €		
	A réchauffer			
	Feuilleté de boudin blanc sur compotée d'oignons sauce porto	8,00 €		
	Cassolette de St Jacques sur fondue de poireau sauce « grand-mère »	8,00 €		
	Cassolette de 12 escargots sur petits légumes au jus de vin et lard	8,00 €		
	Cassolette de homard Américain sauce petits légumes	12,00 €		
	Feuilleté aux ris de veau sauce morilles	12,00 €		
LES PLATS	Rôti de veau sauce morilles	12,00 €		
	Filet de pintade farci au foie gras	12,00 €		
	Sauté de cerf sauce grand veneur	12,00 €		
	Filet de Bar poêlé au jus de moules et crevettes	12,00 €		
	Crémeux de saumon, cœur de St Jacques au beurre citronné	12,00 €		
	Filet mignon de porc à la crème de cidre	12,00 €		
	Cuisse de canard confite sauce vin et thym	12,00 €		
FROMAGES	Trio de brie, comté et chèvre cendré ; salade aux noix et pignons de pins/vinaigrette	4,00 €		
	Tarte fine de livarot et pont l'évêque sur pommes poêlées, salade et vinaigrette	4,00 €		
LES DESSERTS	Délice chocolat blanc/mandarine	4,00 €		
	Buchette pistache/framboise, billes de meringue	4,00 €		
	Fondant chocolat/poires caramélisées	4,00 €		
	Trio de choux façon Saint Honoré	4,00 €		
	Moelleux aux pommes flambées calvados	4,00 €		
Menu à 23.00€				
Menu à 27,00€				
Menu à 31,00€				
Menu enfant	Entrée/plat/dessert	12,00 €		
TOTAL				