

*Menu du Bretteur*

*35,00 € hors boissons*

*Au choix sur place*

*Salade d'Avocat au Crabe et Pamplemousse rose*

*Saumon mariné et sa crème à l'Aneth*

*Sur son lit de salades, sauce au citron*

*Salade de Lentilles tièdes au Foie gras et Œuf poché*

\*\*\*

*Paleron braisé aux Légumes racine glacés*

*Gambas flambées au Cognac*

*Avec son Riz sauvage et petites tomates au four*

*Confit de Canard à l'ancienne*

*Avec Écrasé de Pommes de Terre et petits navets*

\*\*\*

*Nougat glacé et son coulis de Fruits rouges*

*Fondant au Chocolat*

*(et sa crème anglaise)*

*Assiette de Petits Fours sucrés*

\*\*\*

*Formule 41 € - 1 bouteille de vin pour 3 et café*

*Formule 46 € - 1 bouteille de vin pour 2 et café*

*Bourgogne rouge Pinot Noir AOC 2014 ou/et*

*Bourgogne blanc Chardonnay AOC 2014*

\*\*\*

*Formule 47 € - 1 bouteille de vin pour 3 et café*

*Formule 52, 50 € - 1 bouteille de vin pour 2 et café*

*Médoc Château Noaillac A.O.C. 2012 ou/et Pouilly fumé blanc A.O.C. 2014*

\*\*\*

### *Suppléments*

*Kir : 3, 50 € / \ Kir avec Bourgogne Aligoté : 6 € / \ Kir Royal amuses bouches : 12 €  
Coupe de Champagne à partir de 8 €*