

MENU DES MOUSQUETAIRES

65 € par personne hors boissons
CHOIX A L'AVANCE

NOS ENTREES

Éclats de Saint-Jacques saisies et parfumées

Tranche de foie gras , accompagnée de ses toasts dorés et touche sucrée

Duo de Gambas et d'avocat en fraîcheur d'agrumes

NOS PLATS PRINCIPAUX

Filet de Bœuf Rossini, avec jus corsé au porto
& ses pommes de terre sautées

Selle d'agneau rôtie au romarin et à l'ail,
pommes de terre grenaille haricots verts confites

Filet de Bar au four aux herbes aromatiques & Tagliatelle de courgettes

NOS DESSERTS

Dôme -Mousse framboise fourrée au chocolat et au cassis

Maline - Biscuit, noisettes grillées, caramel beurre salé

Affogato - boule de glace vanille arrosée d'amaretto ,
avec des éclats de chocolat noir

OPTIONS DE VINS

FORMULE 1 75€

Kir pétillant & Amuses bouche

1 Bouteille pour 3

Le choix du caviste : SAINT-EMILION et/ou CHABLIS

Eaux minérales ,café

FORMULE 2 79 €

Kir pétillant & Amuses bouche

1 Bouteille pour 3

Le choix du caviste : CHÂTEAU D'ARCINS et/ou
POUILLY FUMÉ BLANC A.O.C.

Eaux minérales, café