

Menu des Gourmets, 69€

**Entrées, Plat et dessert commun à sélectionner pour l'ensemble des convives**

Déjeuner salle comprise de 12h à 17h, Dîner salle comprise de 19h à minuit.

Nous vous invitons à établir un menu  
unique à l'avance pour l'ensemble  
des convives : 2 entrées, 1 plat,  
1 fromage, 1 dessert commun

**Soupe de Champagne, Cocktail de Jus de Fruits sans Alcool servi en Open Bar, accompagné de ses Feuilletés « Maison » au Fromage et au Jambon.**

**Tranche de Foie Gras de Canard « Maison » et ses toasts**

**Ou**

**Tartare d'Avocat aux Queues de Crevettes**

\*\*\*\*\*

**Croustade de Fruits de Mer au Muscadet & sa Noix de St Jacques**

**Ou**

**Assiette de Saumon Fumé Norvégien & ses Blinis tièdes**

\*\*\*\*\*

**Trou Normand**

\*\*\*\*\*

**Filet de Bœuf, façon Rossini (Origine France V.B.F)**

(Filet de Boeuf servi avec une tranche de bloc de foie gras de canard et une sauce crémeuse au Porto)

**Ou**

**Filet de Lotte à la Bisque de Homard**

**Ou**

**Médallions de Veau à la Crème de Porto**

(Origine France ou Pays Bas)

(Plat principal accompagné de 3 garnitures de légumes)

\*\*\*\*\*

**Assiette de 3 Fromages de nos Régions et sa Salade aux Noix**

\*\*\*\*\*

**Entremet d'anniversaire ou de l'Occasion**

**Croustillant au Chocolat ou Framboisier à la Vanille de Madagascar**

**ou Opéra & sa Crème Anglaise**

**Servi avec Inscription « Joyeux Anniversaire » et Bougies Scintillantes**

**Ou**

**Pièce Montée en forme de Cône ou Coeur (4 choux par pers.)**

(supplément 3€ par pers.)

**Boissons :**

**Verre de Vin Blanc moelleux avec la Première Entrée**

**Muscadet sur Lie (1btlle pour 4 pers avec le Poisson)**

**1ere Côte de Bordeaux Rouge A.O.C (1btlle pour 3 pers, avec le plat et le**

**Fromage)**

**Eaux affinées Castalie Plate & Gazeuse (1 btlle pour 4 pers)**

**Café**