

Menu Bourgogne 45€

Tatin de Légumes et Jambon du Morvan

Salade d'Endives, Saumon Fumé d'Ecosse et Crevettes

Croquants de Légumes, Magret fumé et Royale de Foie Gras

Fondant de Volaille au Crémant de Bourgogne

Filet Mignon de Porc sauce Meurette

Pavé de Lieu Soja Coco et Polenta

Duo de Fromages du Terroir et Mesclun

Gâteau (Fraisier ou Croquant au Chocolat) ou Trois mignardises (Macarons, Tartelette Citron et Framboises fraîches ou mini Fondant au Chocolat)

Café et Truffe au Chocolat

Menu Prestige 55€

Croustade d'Escargots et Pleurotes de Cussangy

Brochettes de Gambas au Jack Daniel's

Carpaccio de Saint Jacques et Citron Caviar ou au Caviar de Bordeaux(+15€)

Saumon Gravlax et sa Chantilly à l'aneth

Foie Gras de Canard Maison au Ratafia de Bourgogne et sa Brioche

Filet Veau à l'Irancy

Filet de Bœuf au Poivre Vert

Suprême de Pintade aux Morilles

Pavé de Cabillaud aux Ecrevisses

Assiette de Trois Fromages et Mesclun à l'Huile de Truffes

Gâteau (à définir) ou Quatre Mignardises (Mini Eclairs, Macarons, Cannelés, Tartelette Citron Fraises)

Café et Truffe au Chocolat

Mise en Place/Nappages/Verres/Assiettes/Serviettes/Services et Débarrassage Inclus