

# Menu Tradition à 33€

Nous vous remercions d'effectuer un choix unique pour l'ensemble des convives  
Le vin n'est pas compris dans ce menu - Nous tenons notre carte de boissons à votre disposition.

Mise en bouche du moment

\$\$\$

Velouté Conti, saucisse de Morteau, crème au lard

Ou

Œufs en Meurette à la Bourguignonne

Ou

Salade Pastrami, betteraves et pommes de terre sauce Raifort

Ou

Tartare de poissons aux herbes fraîches, bouquet de salade, vinaigrette sésame/soja

Ou

Pâté en croute « Richelieu »

\$\$\$

Filet de Grenadier à la Dieppoise, riz arlequin

Ou

Escalope de saumon à l'oseille, tomates provençales et haricots verts

Ou

Suprême de pintade aux choux, fricassée de légumes oubliés

Ou

Blanquette de veau à l'ancienne, carottes Badoit, bouquet de brocolis et pomme safranée

Ou

Goulash de bœuf au paprika, pommes vapeur

\$\$\$

Poires pochées Belle Hélène

Ou

Charlottine au chocolat, sauce caramel

Ou

Galette de Péruges

Ou

Ambassadeur, recette LE NOTRE

Ou

Tarte Tatin, glace vanille et crème épaisse

*A la carte (supplément 3.50€) :*

*Demi Saint Marcellin, petite salade verte*

*ou Cervelles de canuts (fromage à faisselle aux herbes et aromates)*

*ou Faisselle de fromage blanc (crème fleurette ou coulis de fruits rouges)*

*Plateau de 4 fromages affinés (supplément 6.50€)*

*Eaux plates et gazeuses (1L pour 4 personnes), café*

*Pour ce repas, le service est inclus de 12h00 à 16h00 et de 19h30 à minuit. Au-delà, la présence de chaque maître d'hôtel sera facturé 44€ TTC par heure sur la base d'un maître d'hôtel pour 35 convives.*