

Menu Régal

Poisson ou viande : 37.10 € / Poisson et viande : 41.70 €

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

§§§

Langoustines grillées, légumes acidulés, gelée anisée

Ou

Terrine de foie gras de canard mi-cuit au torchon et sa gelée au Sauternes

Ou

Ceviche de bar aux agrumes, sablé au parmesan

§§§

Omble chevalier ou Fera du lac (suivant arrivage) aux morilles, Polenta croustillant et chèvre
frais

Ou

Filet de Saint Pierre au beurre ½ sel à la citronnelle, poêlée d'artichauts

Ou

Filet d'agneau ou carré d'agneau Maréchal, printanière de légumes croquants

Ou

Quasi de veau, croûte de sésame et gambas poêlées et ses petits légumes

Ou

Suprême de volaille fermière noir de Bourgogne farci renaissance

§§§

Assiette du fromager après affinage

Ou

Faisselle de fromage blanc à la crème

Ou

Nougat du fromager et sa confiture de ratatouille

§§§

Quattro de fraises

Ou

Millefeuille mangue et mascarpone

Ou

Concerto tout chocolat

Ou

Assiette gourmande du moment 4 desserts selon inspiration du chef

Ou

Gâteau du chef

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 facturée 44€ TTC par heure sur la base d'un maître d'hôtel pour 35 convives.