

Formule banquet n°1

32.80 € ttc par personne

Les entrées

La tranche de campagne croustillante en fricassée crémeuse des sous bois

Ou

La salade folle aux foies de volailles, magret fumé, gésiers et lardons confits

Au vieux vinaigre de Xérès

Ou

Le pressé de filets de volaille de Bressanne aux trompettes

Mesclun en vinaigrette au miel

Ou

Le soufflé de truite de l'Aube aux queues d'écrevisses

Emulsion froide aux fines herbes

Les plats chauds garnis : 2 garnitures

La jambonnette de canard landais à l'orange ou aux petites girolles

Ou

Les joues fondantes de porc en meurette de pinot noir

Ou

Le filet de volaille fermière à la manière de Gaston Gérard

Ou

Le faux filet bœuf Simmental à la graine de moutarde

Ou

Le rôti de veau bas carré à la crème d'Epoisses AOC Berthaut

Le fromage

Le duo de fromages régionaux et sa verdurette

Pain artisanal fantaisie

Les desserts

Le dessert à l'assiette du moment

Ou

Les gâteaux événementiels en étages

