

## Formule banquet n°2

40.70 € ttc par personne

### Le duo de mise en bouche

#### Les entrées

Les œufs pochés en nage de crème de petites girolles et lard croquant

Ou

La terrine de suprême de volaille aux morilles, quenelle de figues et poires

Ou

La pressée de filets de lapereau au pistou, mesclun aux pommes vertes

Ou

Le ragoût malin d'escargots de Bourgogne au Chablis

En julienne de légumes nouveaux (10 pièces)

#### Les poissons

La goujonnette de saumon d'Ecosse aux petits légumes du soleil

Ou

La timbale de filets de sole farcie, poêlée de petits légumes nouveaux

Ou

La marmite du retour de pêche en matelote de Chardonnay (lotte, colin et cabillaud)

**Le pousse plat : sorbet et alcool à votre goût: 3.90 € par personne en sus**

#### Les viandes : garniture de 2 légumes

Le filet de canard landais à la crème de cèpes ou aux griottes

Ou

Le canon de porcelet braisé à l'ancienne

À la graine de moutarde à l'ancienne

Ou

Le paleron braisé de veau au cidre doux et son envolée de pommes vertes

Ou

Le demi-coquelet rôti au vin jaune et petites girolles

Ou

Le ballotin de veau farci façon bouchère aux raisons secs

**La boîte aux deux fromages affinés et sa petite salade à l'huile de noisettes**

#### Les desserts

Les entremets événementiels en étages /choix à définir

Ou

La pièce montée avec nougatine (sup. 3.80 € par pers.)

Ou

Le dessert à l'assiette

(3 pièces et son sorbet)