

## Formule banquet n°3

48.90 € ttc par personne\*

### Le trio de mises en bouche

#### Les entrées

Le foie gras de canard entier maison aux épices ou au Banyuls  
Chutney de poire et figue avec sa fusette croustillante

Ou

La salade folle aux foies de volailles confits, sous son foie gras de canard maison  
Effeillés de magret fumé par nos soins

Ou

La timbale bourgeoise de ris de veau et quenelle de volaille de Bresse  
A la crème de morilles

Ou

La terrine de volaille de Bresse au cœur de foie gras de canard  
Sur son mesclun senteur de truffes de Bourgogne

#### Les poissons

Le duo de lotte de L'Atlantique et Saint Jacques Baies de St Georges  
En émulsion acidulée et lard croquant

Ou

Le soufflé de saumon de Norvège aux queues d'écrevisses, nage de crustacés

Ou

Le filet de féra ou sandre à la plancha sur son lit de spaghettis de courgettes

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

#### Les viandes nos plats : garniture de 2 légumes

Le suprême de volaille fermière en crème de vin jaune et morillons (vin du Jura)

Ou

Le filet de bœuf Simmental en fricassée de petites girolles ou vigneronne

Ou

Le canon de veau poêlé minute à la graine de moutarde aux chips de légumes

Ou

L'éventail de filet mignon de porc à la crème d'Epoisses Berthaut

Ou

La caille farcie (désossée) à la crème de foie gras landais

**L'assiette de 2 fromages affinés et sa petite salade folle à l'huile de noisettes**

#### Les desserts

Les entremets événementiels en étages /choix à définir

Ou

Pièce montée avec nougatine (3.80 € par pers.)

Ou

La farandole de délices pâtisseries