

## « MENU FETES DE FIN D'ANNEE »

Sur réservation uniquement, aux déjeuners et aux dîners.

Le choix s'effectue sur place par les convives au début de l'apéritif

Au delà de 25 personnes, menu identique à tous impératif, à définir au plus tard J-10

### Menu Spécial Fête 45 € HORS VIN (Prix TTSC / pers)

Le choix s'effectue sur place par vos convives

**Kir cassis ou cocktail de fruits sans alcool** (Servi avec petits croûtons et ses tartinables)

Supplément pièce cocktail : 1,50 € l'unité

#### Le choix des entrées

Foie gras de canard mariné au Porto et glacié de betterave  
Noix de Saint Jacques, cappuccino de châtaigne et noisette  
En un éclair, chèvre figue rôtie et magret de canard fumé

#### Le choix des plats

Bar en coffret, oignons caramélisés et beurre blanc vanillé  
Curry vert de champignons et tomates, condiments échalotes  
Filet de veau pomme Anna, poêlée de girolles sauce morilles

#### Le choix des desserts

On revisite l'île flottante, légère et sensuelle  
Charlotte au chocolat et glace noisette  
Poire pochée, crème caramel et sablé au gingembre

**Eaux minérales plates et gazeuses – Café**

### Les « Options Festives »

Exclusivement pour la table entière. A préciser en même temps que votre réservation.

#### Apéritif Festif : Supplément 4€ /pers

Une consommation par personne au choix des convives sur place  
Cocktail du Commandeur (Kir Royal de notre confection), Martini, Ricard ou JB.

#### Vins de notre sélection\* : 4 € /pers

Vin blanc et rouge de notre sélection.

#### Vins Festifs\* : 7 € /pers

Sancerre blanc et Château Noillac

\* Les vins sont servis à discrétion de l'entrée jusqu'au dessert. A consommer sur place. Aucune boisson ne peut être emportée