



## Propositions de Menus pour les Fêtes de Fin d'Année Spécial Entreprises

### Menu à 35,00 €

L'œuf fermier poché minute, émulsion  
aux Cèpes, croutons de Pain paysan

⌘

La Jolie de Bœuf braisée au Soja  
Pommes de terre Grenaille

⌘

La Pomme rôtie au Four, crème d'Amande,  
Sauce Caramel et Glace Vanille

### Menu à 50,00 €

La Tartine de Noix de St. Jacques  
Nuage de Rouille, Agrumes

⌘

La Chartreuse de Caille à l'échalote confite  
Jus au Porto

⌘

La Crêpe fourrée à la crème de Citron  
Compotée de Framboises

### Menu à 45,00 €

Le Gâteau de Chair de Tourteau  
perles de fruits, compotée d'avocat

⌘

Le Ballotin de Chapon aux  
Champignons des Bois, Gâteau de Polenta

⌘

Le Kouglopf perdu, Glace à la Cannelle

### Menu à 70,00 €

La Terrine de Foie gras de Canard, Brioche  
tiède aux oignons rouges

⌘

Tosso Bucco de Lotte, bouillon de Homard  
parfumé aux épices Thaï

⌘

Les Médallions de Cuissot de Chevreuil aux  
Airelles sauvages, Garniture du Chasseur

⌘

Le Mille-Feuilles à la compotée de pommes  
crème fouettée vanillée, pâte d'Amandes

Menus incluant 1 verre de vin avec l'entrée et 1 verre de vin avec le plat,  
1 café ou thé et l'eau minérale à discrétion.

Entre deux plats : La Soupe glacée citron/pommes/gingembre à 2,00 €

Les Fromages de nos Chaumes à 8,00 €