

ENTRÉE FROIDE

Bloc de foie gras de canard 30% morceaux ou

Cassolette asperges et saumon, mousseline à la moutarde à l'ancienne

Terrine aux gambas et au bar, citron et piment d'espelette

ENTRÉE CHAUDE

Escargots en persillade et légumes d'hiver ou

Gambas fondue de poireaux au vin de Chablis

ou

Cassolette de parmentier d'effiloché de canard au vin de Sauternes et à la truffe noire 1,1%

PLAT

Dinde aux marrons

ou

Médaillon de veau jus aux morilles

Pavé de saumon sauce au beurre blanc au Côteaux de Layon

ou

Pavé de sandre sauce crémée au bouillon de coquillage

ACCOMPAGNEMENT

Risoto aux légumes et zeste de citron

Mousseline de patate douce aux amandes

Fondue de poireaux au vin de Sauternes

Écrasé de pommes de terre à l'échalote ou Écrasé de pommes de terre au Comté

OFFERT

POUR 4 MENUS

1 bouteille

de 75 cl

de Côtes du Rhône Villages AOC rouge Croix des Alliances U

ou

1 bouteille

de 75 cl

de Côtes de Gascogne IGP blanc sec horizon Gascogne U



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

