

#### MISE EN BOUCHE

Noix de Saint-Jacques sauce homard bleu (à réchauffer)

Émietté de gambas au yuzu

#### ENTRÉE FROIDE

Foie gras de canard entier

# Gambas Marinées

ENTRÉE CHAUDE Coquille Saint-Jacques sauce Champagne

Trilogie de la terre (foie gras, caille marinée et champignons cuisinés)

### PLAT POISSON

Gambas sauce crémée au bouillon de coquillage et au safran

Lotte sauce hollandaise au vin de Chablis

### PLAT VIANDE

Sauté de cerf aux poires sauces au miel et aux épices

# Chapon sauce aux cèpes

### **2 ACCOMPAGNEMENTS AU CHOIX**

(voir pages des Accompagnements Individuels)

# OFFERT

**POUR 4 MENUS** 

# 1 bouteille

de 75 cl Saint-Émilion rouge La Croix du Parc U ou

# 1 bouteille

de 75 cl d'Alsace Riesling blanc Rosenhof U

1 bouteille de Crémant de Loire Brut U

ET POUR COMPLÉTER VOTRE MENU, DÉCOUVREZ NOTRE

carte des fromages P. 34 et 35 et notre carte des desserts P. 38 à 42