

M E N U D E F Ê T E S

E N T R E P R I S E /

M I S E E N B O U C H E

Terrine de foie gras - Anguille fumée

E N T R É E

Légumes d'hiver - Truffes - Huile d'olive des Beaux

P O I S S O N

Noix de Saint Jacques - Bisque de Homard

V I A N D E

Pithiviers filet de caille et foie gras

F R O M A G E

Sélection de Fromages affinés

P R É D E S S E R T

Sorbet poire et liqueur de poire Manguin

D E S S E R T

La cerise comme une forêt noire

150 € / personne

(eaux, soft, cafés compris - vins non compris)

Prix de la privatisation sur demande en fonction de la période



M A R I A G E
D E
L A U R E & T H O M A S

A P É R I T I F

Spritz et 5 bouchées apéritives

M I S E E N B O U C H E

Risotto de Céleri-rave

E N T R É E

Tartare de Dorade & fruit de la passion

P L A T P R I N C I P A L

Pithiviers Caille et Foie Gras

F R O M A G E S A F F I N É S

D E S S E R T

Pièce montée

120 € / personne

(eaux, soft, cafés compris - vins non compris)

Prix de la privatisation sur demande en fonction de la période



M E N U

A N N I V E R S A I R E D ' A R N A U D

Mise en bouche

—

Tarte fine de légumes de printemps

—

Filet de Turbot, artichauts et
mousseline de ratte fumée au foin

—

Comme un fraisier

80 € / personne
(hors boissons)

Prix de la privatisation sur demande en fonction de la période