

## MENU EVENT /ALL IN

Apéritif - eau - 1/2 vin - café/thé inclus

**Composez votre menu en choisissant 2 options par services**

### Entrées

Carpaccio de bœuf troisième acte « truffe noire et foie gras »  
Carpaccio de légumes grillées et tomates bio « végétarien »  
Ravioles de homard en soupière thaïe « curry, coco, légumes »  
Ravioles de faisan maison sauce waterzooi truffée, légumes  
Duo de croquettes Maison « crevettes grises et parmesan »  
Tartare de saumon cru, avocat et noisettes torréfiée  
Crottin de Chavignol en croûte chaud coulant, crème au miel  
Croustillant de scampis aux légumes croquant sauce safran

### Plats

Suprême de volaille au spéculoos, sauce Leffe, gratin dauphinois  
Filet de bar rôti, risotto aux écrevisses et fèves sauce homardine  
Magret de canard sauce périgourdine, risotto aux champignons  
Cabillaud rôti à l'ostendaise, purée de pdt bio, légumes de saison  
Pintadeau rôti sauce aux morilles, gratin dauphinois et chicon  
Cubrole grillé pommes frites maison sauce béarnaise (suppl. 5€)  
Cuisse de volaille de ferme farcie au foie gras, parmentier  
de pdt douce et champignons bio, sauce périgourdine  
Marmite thaïe « poulet, scampis, canard, curry, coco, légumes, riz »

### Desserts

Fondant au chocolat noir intense, crème vanille bourbon  
Chaud froid aux pommes « tarte fine tiède et glace vanille »  
Vacherin glacé framboisier, fruits rouges et coulis

**Tarif** : menu à 60€/pers TTC

Tous nos plats sont accompagnés de légumes frais du marché