



Your complimentary
use period has ended.
Thank you for using
PDF Complete.

[Click Here to upgrade to
Unlimited Pages and Expanded Features](#)

Menu de famille

10/11/12

A partir de 15 personnes (menu identique pour tout le monde)

Ornamentation spéciale, nappage à votre demande, dimension de table et service adaptés

Menu à 32 €

Terrine de volaille
Ou Saumon fumé farci
de tartare de
légumes,chantilly à
l'aneth
Ou Feuilleté de
champignons



Filet de volaille au
comté et aux noix
Ou Filets de truite
gratinés,de la petite
montagne, sauce
Savagnin
Ou Joue de porc confite
aux petit légumes

Menu à 47 €

« 2 entrées, 1 plat »

Ou menu à 36 €

« une entrée, un
plat »

Millefeuille de légumes
niçois accompagné de sa
mayonnaise à l'ail



Joue de loup à la crème de
panais

Ou pâté chaud en croûte
maison

Ou koulbiac



Sauté de gibier sauce grand
veneur

Ou magret de canard aux
arômes de truffes

Ou jarret d'agneau confit
dans son jus, façon 7
heures

Menu à 51 €

« 2 entrées, 1 plat »

Ou menu à 40 € « une

entrée, un plat »

Foie gras poêlé aux pommes
caramélisées sauce au miel

Ou salade gourmande,
vinaigrette d'agrumes

« écrevisses, gambas,
segments d'orange et
pamplemousse, pignons de pin »



Bar portion flambé à l'anis



Poulet fermier au vin jaune

Menu à 42 €

Brochette de St jacques,
sabayon à l'orange



Filet de bœuf aux
morilles

Menu à 59 €

Duo de foie gras
Ou

médailon de
langouste en salade,
tuile de parmesan et
fèves, vinaigrette aux
agrumes



Risotto de
langoustines



Grenadin de veau et
son jus au pain
d'épices

Ou

Filet de bœuf aux
morilles

Tous nos menus sont accompagnés de fromages et desserts à choisir ci-dessous, si vous en souhaitez d'autres nous consulter.

Fromages : plateau de fromages ou fromage blanc

Dessert au choix : craquant au chocolat, vacherin maison, poirier, framboisier, forêt noire, charlotte aux pommes, crumble aux pommes, mille feuille ou omelette norvégienne avec un supplément de 2 €