

Millefeuille de crudités, pousses de poireaux  
Vinaigrette au balsamique

Suprême de volaille cuit à l'étouffée  
Jus réduit aux herbes du potager  
Pilaff d'Ebly

Pommes Granny Smith au Four

Café

**MENU « TERROIR »**

Jambon persillé de Bourgogne  
Céleri rémoulade et condiments

Sauté de bœuf bourguignon  
Gratin de macaroni

Dôme Alliance (meringue blanche et palet cassis)  
Coulis de fruits rouges

Café

**MENU « CONTEMPORAIN »**

Tarte fine froide, concassée de tomate  
Légumes confits

Filet de rascasse poêlé, émulsion d'olives  
Poivrons confits au basilic

Succès chocolat  
Crème anglaise

Café



**Au tarif de 24.00 € TTC par personne**

### **MENU 1**

Cassolette d'écrevisses et cuisses de grenouille  
Crème de persil

Pavé de sandre poêlé, réduction à l'Aligoté  
Compotée de chou frisé

Fraîcheur pistache  
Coulis de fruits rouges

Café



### **MENU 2**

Royal de foie gras tiède  
Croustillant pain d'épices

Bar rôti, velouté de coquillages au Chablis  
Fricassée de jeunes poireaux

Barre chocolatée au cassis  
Nage de baies de cassis

### **MENU 3**

Velouté de courgettes glacé  
Bavarois de chèvre frais et sorbet tomate

Filet de daurade royale poêlé  
Ratatouille confite au thym frais

Assiette de 3 fromages régionaux

Crème brûlée à la vanille  
Ananas mariné au poivre de Séchuan

Café

**Au tarif de 36.00 € TTC par personne**