**PROPOSITION DE MENUS D’ENTREPRISE POUR LES FÊTES**

**30€ avec fromage ou dessert**

**33€ avec fromage et dessert**

**LES ENTREES  
Terrine de foie gras de canard maison  
Saumon fumé maison  
Saumon mariné à l’aneth et aux baies roses  
Mousseline de st Jacques, coulis d’écrevisses**

**LES PLATS  
Mini rôti de veau de lait, jus au foie gras  
Cuissot de cerf façon tournedos, sauce Grand-Veneur  
Magret de canard, jus à la figue  
Filet de loup, beurre blanc au crémant  
Suprême de pintade, jus aux airelles  
Caille farcie aux morilles**

**LES DESSERTS MAISON  
Soufflé glacé au Grand Marnier  
Pain d’épices en pain perdu, sorbet mandarine  
Fondant au chocolat  
Nougat glacé  
Tiramisu à la crème de marrons**

Pour toute réservation, merci de le faire au moins une semaine à l’avance, sachant que le menu doit être le même pour tout le groupe. (Même entrée, même plat, même dessert).