**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).