



**Apéritif :**

2 coupes de Champagne et 4 amuses-bouches

**Menu :**

Variation sur le foie gras de canard

Le carpaccio de saint jacques à la truffe noir du Périgord et copeaux de foie gras

Le tartare de langoustine aux graines de sésame, tuile au parmesan

Et vinaigrette à l'huile d'olive truffé

L'escalope de foie gras poêlée, émulsion au topinambour

La nage de Saint-Jacques au bouillon de crevettes grises de la mer du Nord

Superposition de sole et de girolles, tuiles de lard séché et émulsion

Façon sauce Hollandaise

Ris de veau meunière aux champignons du moment,

Jus court au parfum de morilles

Le canard Colvert sur un lit de choux rouges confits

La fraîcheur du moment

Le filet de bœuf à la Rossini, pommes de terre tapés au parmesan, jus Porto

Tronçons de filet de bar rôtis, tian de pomme de terre truffé, petits légumes, crème de coques

Le canon d'agneau et pomme de terre fumé au foin

Le blanc de turbot poché au lait anisé

Noisette de Chevreuil sauce aux airelles (en saison)

Le pavé de Bison, jus au vin de Collioure et petites girolles

Le duo de Canard gras aux champignons de saison

La sélection de Maître Fromager

La gaufre au pavé Roncquois

Le croustillant de Chaource en écrin de verdure

Le dessert de fête à définir

La panna cotta aux fruits de saison et granité de Champagne

Délice à la poire

Le soufflé glacé au Grand-Marnier

Entremets aux deux chocolat et caramel au beurre salé

**Boissons :**

Muscat de Rivesaltes

Côtes du Rhône blanc sec ou Bordeaux

Bordeaux Château Peybonhomme ou Côtes du Rhône

Eau, bière pression, jus d'orange et coca

**Dessert accompagné de sa coupe de Champagne**

\*tous nos plats sont accompagnés d'une garniture en fonction du marché et de la saison\*