



Bienvenue en Plaisir 



UNE SUGGESTION DE MENU « ANNIVERSAIRE »



LE CHOIX DES ENTREES

**LE MARBRE DE PARFAIT DE FOIE GRAS ET FOIE GRAS DE CANARD
MELI MELO DE CHAMPIGNONS DE PRINTEMPS
VINAIGRETTE TRUFFEE A L'HUILE DE NOIX
BRIOCHE TOASTEE**

OU

**LA SOUPIERE LUTEE CUIE EN SURPRISE, DE FILETS DE SOLE
NOIX DE SAINT JACQUES D'ERQUY
QUEUES DE LANGOUSTINES ET CREVETTES,
COULIS LEGER DE CRUSTACES AUX CHAMPIGNONS DU MOMENT**

OU

**LE DUO DES BROCHETTES DE NOIX DE SAINT JACQUES
ET DE LANGOUSTINES
TOMATES FOURREES A LA MOUSSELINE DE CELERI,
SAUCE SOUFFLEE AUX HERBES FRAICHES
RIZOTTO CREMEUX AUX AROMATES**



LE CHOIX DES VIANDES

**LE SUPREME DE PINTADEAU FERMIER, SAUCE AU MARSALA
RAISINS BLONDS**

**BROCHETTE DE POMMES DE TERRE GRENAILLES
BOUQUET DE HARICOTS VERTS FRAIS**

OU

**LA PIECE DE FILET DE BŒUF(FR) ROTI ENTIER DANS SA BRIOCHE MOUSSELINE
SAUCE PORTO ET POMMES DE TERRE FONDANTES
CHAMPIGNONS DE PARIS POELES**

OU

**L'AIGUILLETTE DE CANARD AUX PECHES DE VIGNE CAMELISEES
SAUCE A L'AIGRE DOUX**

**CROUSTILLANT DE POMMES DE TERRE « GRENAILLE »
POMMES « GAUFRETTES », BOUQUET DE MESCLUN**



***LE CROUSTILLANT DE CHEVRE CHAUD
CAMEL DE POIVRE DE SECHOUAN***



LE DESSERT ANNIVERSAIRE :

***LE BISCUIT AUX SAVEURS PECHE ET PASSION,
LE GATEAU AUX TROIS CHOCOLATS, CHARLOTTE VANILLE ET COULIS DE FRUITS
ROUGES, LE MELI MELO DE FRUITS FRAIS
GLACE VANILLE BOURBON***

***CE DESSERT SERA PRESENTE EN SALLE A MANGER
SUR PLATEAU AVEC BOUGIES ET DECORATION FLORALE***



CETTE SUGGESTION DE MENU : 42 euros



***Cette suggestion de menu dépend des marchés du jour
Les mets proposés peuvent changer en fonction
du marché***