

MENU EVENEMENT

49.00€

Kir ou Cocktail de Jus de Fruits
&
Gougères

Œuf en Meurette
Ou
Salade de Chèvre Chaud Rôti au Miel
Ou
Gratin de Queues de Gambas

Poulet façon Gaston Gérard
Ou
Filet de Poisson, sauce Beurre Blanc
Ou
Pièce de Bœuf, sauce Mignonette
Ou
Joue de Bœuf à la Bourguignonne
Ou
Filet de Volaille, crème de Moutarde

Assiette de Fromages

Coupe Glacée Arrosée
Ou
Entremet au Chocolat
Ou
Assiette Gourmande

Café, Thé ou Infusion

Vins Bourgogne Pinot Noir 2010 ou Mâcon Lugny-Saint-Pierre 2010
1 bouteille pour 4 personnes

Eaux de Vittel et Perrier
1 bouteille pour 4 personnes

MENU DEGUSTATION
DE SAISON

51.00€

Kir ou Cocktail de Jus de Fruits
& Gougères

Duo de Terrines Maison

Gratin de Gambas

Brochette de Bœuf grillé
Et Sauce Forestière

Assiette de Fromages Affinés

L'Assiette de Gourmandises

Café, Thé ou Infusion

Vin de Bourgogne Blanc ou Rouge
1 bouteille pour 4 personnes

Eaux de Vittel et de Perrier
1 bouteille pour 4 personnes

MENU DEGUSTATION
BOURGUIGNON

51.00€

Kir ou Cocktail de Jus de Fruits
& Gougères

Jambon Persillé Maison

L'œuf Meurette

Assiette de Spécialités :
Poulet façon Gaston Gérard
& Bœuf Bourguignon

Assiette de Fromages Affinés

L'Assiette de Gourmandises

Café, Thé ou Infusion

Vin de Bourgogne Blanc ou Rouge
1 bouteille pour 4 personnes

Eaux de Vittel et de Perrier
1 bouteille pour 4 personnes



MENU CELEBRATION

55.00€

Kir ou Cocktail de Jus de Fruits
&
Gougères

Salade de Foie Gras de Canard Maison
Ou
Feuilleté d'Escargots et crème d'Ail
Ou
Gratin de Queues de Gambas & Noix de Saint Jacques

Magret de Canard
Ou
Noix de Saint Jacques au Noilly Prat
Ou
Panaché de Poissons Fins
Ou
Pavé de Filet de Bœuf

Plateau de Fromages

Coupe Glacée
Ou
Entremet au Chocolat
Ou
Assiette Gourmande

Café, Thé ou Infusion

Vins de Bourgogne Blanc – Rouge (Village)
1 bouteille pour 3 personnes

Eaux de Vittel et de Perrier
1 bouteille pour 4 personnes