



"SIGNATURE"

menu avec boissons incluses du champagne d'apéritif au café

***en 4 services au travers des recettes "signature"
du chef Alain Dutournier accompagné d'une sélection de vins .***

***langoustine marinée, noisettes
fleurettes de légumes coraillées***

quenelle de St Jacques homardine

***poularde d'Arnaud Tauzin façon Belle Aurore
foie gras, ris de veau, cœur de laitue au jus blond***

***crêpe suzette soufflée et en émulsion
sorbet à la mandarine confite***

suggestions boissons

***à l'apéritif : VERRE DE CHAMPAGNE BONNAIRE A CRAMANT
vin blanc MACON CRUZILLE – DOM. DE L'ECHELETTE 2017
vin rouge BORDEAUX – CHATEAU DE BRANDEY 2015***

eau minérale, café, mignardises et chocolats

forfait 160 € ttc par convive

***la solution idéale pour maîtriser votre budget avec un beau menu et des boissons de choix :
le Champagne, le Mâcon, le Bordeaux, eau minérale, expresso, mignardises***