



"REFERENCE"

le menu avec boissons incluses du champagne d'apéritif au café

le meilleur du moment en 5 services au travers des recettes "signature" du chef Alain Dutournier accompagné d'une sélection pertinente de vins.

***bouillon mousseux de châtaignes,
poule faisane, truffe blanche d'Italie***

***homard vapeur, la pince coraillée en beignet,
la chair en transparence, la queue en crème de tête***

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

***fougeru mûré à la truffe
pousses douce-amères***

***"casse-noisettes" en trois actes
en parfait praliné, en tarte fine et en crème glacée***

suggestions boissons

***à l'apéritif : VERRE DE CHAMPAGNE BONNAIRE A CRAMANT
vin blanc MACON CRUZILLE – DOM. DE L'ECHÉLETTE 2016
vin rouge GRAVES – CHATEAU GRAVA-LACOSTE 2015***

eau minérale, café, mignardises et chocolats

forfait 190 € ttc par convive

***la solution idéale pour maîtriser votre budget avec un beau menu et des boissons de choix :
le Champagne, le Mâcon, le Graves rouge, eau minérale, expresso, mignardises
c'est aussi l'occasion pour offrir sans surprise des repas en cadeau***