

# MENU

Amuse-Bouche & Tapas

Assortiment de 6 pièces par personne

\*\*\*\*\*

Lingot de Foie gras mi-cuit sur Pressé de Canard confit, Comptée de Poires  
au Poivre doux et Jeunes Pousses

\*\*\*\*\*

Filet de Veau et sa Crème aux Morilles Accompagnement : Gratin dauphinois  
et poêlée d'Hiver

\*\*\*\*\*

Interlude Sorbet abricot et Muscat de Rivesaltes

\*\*\*\*\*

Manchego et Saint-Nectaire, Pâte de coing accompagnés de Mesclun aux  
Fruits secs

\*\*\*\*\*

Entremets façon Tarte au citron meringué et son coulis Framboise

\*\*\*\*\*

Boissons et Café

