

“ MENU Q ” HIVER 2017

dès 20 personnes

MENU À 53.-

SOUPE À L'OIGNON ET BIÈRE NOIRE,
ARLETTE GRATINÉE AU GRUYÈRE CARAMEL

**PARISIENNE DE BOEUF FUMÉ MAISON AU BEURRE
D'ÉCHALOTES CONFITES ET ROMARIN,**
LÉGUMES GLACÉS ET POMMES FRITES MAISON

CRÈME BRÛLÉE RHUM-RAISIN

CAFÉ OU THÉ

MENU À 63.-

GRAVELAX DE SAUMON À L'ANETH ET BAIE ROSE
MOUSSE LÉGÈRE À LA BETTERAVE ROUGE

BAGEL BURGER PÉRIGORD, PAIN BAGEL ARTISANAL RETOURNÉ,
STEAK HACHÉ PUR BOEUF DE NOS CAMPAGNES, CONCASSÉE DE TOMATE
ET OIGNONS, FOIE GRAS POÊLÉ ET JUS DE VIANDE TRUFFÉ, SALADE,
POMMES FRITES MAISON ET MESCLUN DE SALADE

MOELLEUX AU CHOCOLAT MAISON
CŒUR COULANT CARAMEL AU BEURRE SALÉ,
GLACE VANILLE BOURBON

CAFÉ OU THÉ

MENU À 70.-

MÉDAILLON DE FOIE GRAS,
CHUTNEY DE FRUIT ET BRIOCHE TOASTÉE

NOIX DE ST-JACQUES JUSTE CUITES,
CONFITURE DE FENOUIL AUX AGRUMES, RISOTTO AU PARMESAN,
EMULSION CHAMPAGNE

MOELLEUX AU CHOCOLAT MAISON
CŒUR COULANT CARAMEL AU BEURRE SALÉ,
GLACE VANILLE BOURBON

CAFÉ OU THÉ

MENU À 90.-

MÉDAILLON DE FOIE GRAS,
CHUTNEY DE FRUIT ET BRIOCHE TOASTÉE

NOIX DE ST-JACQUES JUSTE CUITES,
CONFITURE DE FENOUIL AUX AGRUMES, EMULSION CHAMPAGNE

FILET DE BOEUF SUISSE FAÇON ROSSINI

CRÉMEUX D'ORANGE SANGUINE AUX ÉPICES DE NOËL,
MOUSSE DE CHATAÏCHE

CAFÉ OU THÉ