

MENU A 40 € BOISSONS COMPRISES

KIR OU RICARD, BIÈRE PRESSION, WHISKY
Avec mises en bouche

- *Œuf parfait, sauce Maroilles
- *Saint jacques poêlées, sauce Pesto
- *Salade Norway (saumon froid et saumon fumé sur salade)
- *Foie gras maison (suppl. de 3 €/pers)

*choix unique
avant
réception*

Vin blanc : de notre sélection

- *ROTI DE BŒUF SAUCE AUX CHAMPIGNONS
- *Magret de canard sauce au foie gras
- *Méli-mélo de poissons
- *Emincés de volaille au confit de figues

VIN ROUGE DE NOTRE SÉLECTION

LE FROMAGER GOURMAND (SUPPLEMENT DE 5€ /PERS)
OU
Salade de chèvre chaud (supplément de 5€ /pers)

Dessert personnalisé selon votre réception:

DELICE DE LA FORGE (ENTREMET CHOCOLAT NOIR ET BLANC)
OU
ROYAL CHOCOLAT (MOUSSE CHOCOLAT NOIR PRALINE CRAQUANT)
OU
Fraisier (selon saison) ou Framboisier

CAFÉ AVEC LE DESSERT.

Vin blanc / vin rouge et Eaux sont servis à discrétion
1bouteille pour 4 convives.
JUS D'ORANGE ET COCA COLA SERVIS SUR DEMANDE.

vous désirez ramener votre champagne,
Droit de bouchon 5 € par bouteille servie.

Autres boissons servies pendant le repas ou toutes autres boissons servies après le repas sont à payer en supplément par le demandeur.