

## Menu à 35 € *Boissons comprises*

*Kir, Ricard, bière pression et whiskey  
avec mises en bouche*



ASSOCIATION  
FRANÇAISE  
DES MAÎTRES  
RESTAURATEURS

*choix unique  
avant réception*

Salade de chèvre chaud gratiné aux céréales

Ou

Salade Norway (Salade, saumon frais, saumon fumé, maïs)

Ou

Briochettes maison, creme de Maroilles sur salade

Vin blanc: entre deux mers

Rôti de bœuf en croute (pate feuilletée).

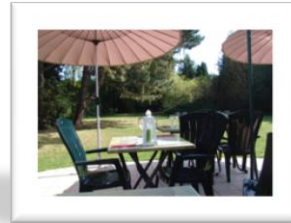
Ou

Escalope de saumon, sauce safranée.

Ou

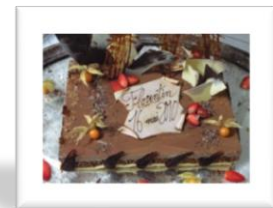
Cigot d'agneau au romarin et miel d'acacias

gratin dauphinois et son panels de légumes de saison



Vin rouge de notre sélection

Le fromager gourmand (supplément de 5€ /pers)



Dessert maison personnalisé selon votre réception :

*Délice de la forge* (entremet chocolat noir et blanc)

*Royal Chocolat* (mousse chocolat noir praliné craquant)

*Fraîsier ou Framboisier*

*Café avec le dessert.*

*Vin blanc / vin rouge et Eau sont servis à discrétion*

*1bouteille pour 4 convives.*

*Jus d'orange et coca cola servie sur demande au pichet.*

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.

*Aspriks*