

MENU A 40 € BOISSONS COMPRISES

KIR OU RICARD, BIÈRE PRESSION, WHISKY

Avec mises en bouche

Entrées au choix :

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

Plats au choix :

- *Filet de bœuf sauce aux champignons.
- *Magret de canard sauce au foie gras.
- *Méli-mélo de poissons.
- *Emincés de volaille à la crème d'ail



Le fromager gourmand

Assortiment de fromage
(Supplément de 5€ /pers)

Soit un Dessert au choix :

- *Crème brûlée selon l'humeur du chef.
- *Fondant au chocolat, crème anglaise
- *Ch'Tiramisu. (Tiramisu aux spéculoos)
- *Café gourmand (suppl. 3€)

Soit un dessert collectif :

Servi sur miroir, décors et scintillant
Personnalisable selon votre réception :

Soit Délice de la Forge (entremet chocolat noir et blanc)

Ou Framboisier

Ou Royal chocolat (mousse chocolat noir praliné craquant)

Ou Fraisier (selon saison)



Café avec le dessert.

Vin blanc / vin rouge 1 bouteille pour 4 convives.

Et Eaux, Jus d'orange et coca cola sont servis à discrétion.

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.