

MENU A 45€

BOISSONS COMPRISES

Soit Kir ou Ricard, whisky, bière pression

Ou soit un cocktail (à définir avant)

Avec mises en bouche



Entrées au choix :

- *Œuf parfait, aux lentilles et chorizo.
- *Saumon fumé, et ses toasts.
- *Foie gras maison et ses toasts (suppl. de 3 €/pers)
- *Saint Jacques poêlées, crème de butternut.

Plats au choix :

- *Filet de bœuf Wilson (filet enrobé de crêpes et feuilletage)
- *Eventail de magret de canard, sauce au foie gras.
- *Croustillades de filets de rouget, sauce au lait de coco.
- * Sauté de veau aux champignons.

Assiette du fromager gourmand à la demande

Soit un Desserts individuel 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 :

Délice de la FORGE (entremet chocolat noir et blanc) OU

Royal CHOCOLAT (mousse chocolat noir praliné craquant) OU

Fraisier ou Framboisier



Café

Vin blanc / vin rouge 1bouteille pour 3 convives.

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.