



## **Repas Saveur**

**35€ HT**

### **Entrées Froides (1 au choix)**

Salade de Ballotine de Volaille au Foie Gras, Vinaigrette à l'huile de Noisette  
Tartare de Saumon et sa Salade d'herbes, Sauce Acidulée

Tarte Fine de Légumes de Saison, Ricotta au Basilic, Coulis d'herbes

\*\*\*\*\*

### **Entrée chaude**

Flan de Poireaux et Saint Jaques rôtie, Sauce Velouté

\*\*\*\*\*

### **Plats chauds (1 au choix)**

Magret de Canard au Thé Earl Grey et à l'orange, Polenta grillée et ses Légumes du moment  
Suprême de Volaille Fermier aux Morilles, Pomme Mousseline, Jus réduit

Filet de Daurade au Miel de Tilleul, Légumes croquants

Filet de Sandre grillé aux Artichauts, Fèves et Oignons grelots, Jus de Veau réduit

Pavé de Rumsteak mariné, Pomme de Terre rôtie au Thym et Carottes fondantes

\*\*\*\*\*

### **Assiette de fromages et salade**

Brie de Meaux et Comté aux Fruits secs

\*\*\*\*\*

### **Dessert (1 au choix)**

Le Président : Mousse chocolat noir bio 70%, coulis de framboise, biscuit chocolat.

Le Soleil : Mousse et crémeux exotique entre deux couches de biscuit à la noix de coco.