

**Proposition de menu pour groupe (minimum 10 convives),
Menu à choix unique, boissons comprises: 30.00 € T.T.C**

Ce menu n'est pas disponible le samedi soir.

Mise en bouche

Salade du Périgord

À base de gésiers confits, foies de volailles, magrets fumés, dés de foie gras
et raisins de Corinthe macérés au Cognac

Ou

Terrine de faisan aux raisins de Corinthe

Ou

Canelloni de saumon fumé et rizotto glacé au crabe

Ou

Cassiolette forestière

À base de grisets, champignons de paris
Girolles et trompettes à la crème

—

Timbale de sole et saumon à la bisque de crustacés

Ou

Sauté de biche au pinot noir de Charcenne

Ou

Gigue de canard laquée aux baies de cassis

Ou

Filet de loup sur lit de poireaux

ou

Paleron de veau sauce crème parfumée à la truffe de Bourgogne

Ou

Suprême de Poulet à la cancoillotte Mauron

—

Planche de fromages Régionaux

ou

Tulipe de sorbets ou Cœur fondant aux griottines et chocolat noir,

Ou

Tarte Alsacienne ou Crème brûlée ou Gaufre de Liège et glace vanille

ou

Poire cuite au vin rouge

Apéritif maison aux fruits rouges, *offert*,

Cuvée du Mastroquet, vin blanc, 1 bouteille pour 6 personnes,

Cuvée du Mastroquet, vin rouge, 1 bouteille pour 6 personnes,

Café.

Possibilité d'inclure un trou Normand dans ce menu avec un supplément de 2.50€

Possibilité de faire fromage et dessert avec un supplément de 3.00€