

**Menu à 58€ tout compris**

(À partir de 8 personnes, choix unique pour l'ensemble de la table)

Apéritif cocktail de l'Orée des Chênes et ses canapés

Amuse-bouche

\*\*\*\*\*

Foie Gras mi-cuit Maison et sa brioche tiède  
*Chutney de fruits secs au balsamique*

Ou

Risotto à la Truffe  
*Mousse de parmesan*

\*\*\*\*\*

Filet de bœuf Wellington  
*Champignons sautés et jus au foie gras*

Ou

Queue de lotte braisée  
*Fondue de poireaux au lard et beurre blanc au caviar*

\*\*\*\*\*

Sélection de fromages affinés

\*\*\*\*\*

Baba au Rhum  
*Quenelles de Chantilly « Grand-mère »*

Ou

Parfait glacé aux fruits de la passion  
*Sablé coco, crème noisette*

\*\*\*\*\*

Café, Mignardises

Vins : Choix du sommelier

## **Prestations supplémentaires :**

*Par personne – prix TTC*

Kir et ses canapés : 7€

Kir pétillant et ses canapés : 8€

Coupe de Champagne et ses canapés : 10€

Coupe de Champagne Ruinard et ses canapés : 15€

Sorbet citron vert et Poire d'Olivet : 6€

Assiette de trois fromages affinés : 8€

Assortiment de petits fours Maison : 6€

Digestifs : Armagnac, Cognac... à partir de 9€

