

## *Menu à 56€ 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 brioche tiède*

*Chutney de fruits sec au balsamique*

*Ou*

#### *Carpaccio de Saint Jacques fumées*

*Vinaigrette Granny Smith*



#### *Filet de canette cuit lentement*

*Pomme de terre ratte rôtie et jus au Foie Gras*

*Ou*

#### *Queue de lotte braisée*

*Fondue de poireau au lard et beurre blanc au caviar*



#### *Sélection de fromages*



#### *Tube croquant chocolat citron*

*Financier pistache*

*Ou*

#### *Entremet trois chocolats*

*Glace Caramel beurre salé*



#### *Cafés, Mignardises*

Vins : *Choix par notre 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€



Association Française des Maitres Restaurateurs