



Repas de fin d'année

D'ENTREPRISE

MENU TOUT COMPRIS

70 €

PAR PERSONNE

Apéritif au champagne



Mise en bouche



Foie gras de canard mi-cuit
confiture de vieux garçon
Accompagné d'un verre de vin blanc



Chapon aux morilles
sauce poulette, feuilleté de pommes de terre truffé
Accompagné d'un verre de vin rouge



Déclinaison de fromages à l'assiette



Avant-dessert



Cabosse au chocolat



Boissons chaudes

L'eau est comprise dans le menu.

CHEZ MICHÈLE





Repas de fin d'année

D'ENTREPRISE

MENU TOUT COMPRIS

85 €

PAR PERSONNE

Apéritif au champagne

Mise en bouche

Foie gras de canard mi-cuit, confiture de vieux garçon

Accompagné d'un verre de vin blanc

Saint-Jacques grillées, survolées d'oursins, jus safrané

Accompagnées d'un verre de vin blanc

Chapon cuit en délicatesse aux morilles,
accompagné d'un feuilleté de pommes de terre truffé

Accompagné d'un verre de vin rouge

Dégustation de fromages à l'assiette

Avant-dessert

Cabosse au chocolat

Boissons chaudes

L'eau est comprise dans le menu.



CHEZ  MICHÈLE

Repas de fin d'année
D'ENTREPRISE

MENU À 140 €

PAR PERSONNE

Apéritif au champagne

Mise en bouche

Foie gras de canard mi-cuit, confiture de vieux garçon
Accompagné d'un verre de vin blanc

Homard breton tranché à cru, survolé de caviar de Sologne,
jus de crustacés
Accompagné d'un verre de vin blanc

Saint-Jacques grillées, escortées d'une kiwhûtre
Accompagnées d'un verre de vin blanc

Rosette de veau juste rôtie, potimarron confit aux aromates
Accompagnée d'un verre de vin rouge

Assortiment de fromages à l'assiette

Avant-dessert

Compression de pommes des prés, sorbet au cidre

Boissons chaudes

L'eau est comprise dans le menu.

CHEZ MICHÈLE

