

## **Repas de groupe pour les Fêtes de fin d'année !**

A partir de 10 personnes – Menu unique pour tout le groupe.

Composez votre menu !

### Les Entrées :

Œuf parfait, ses champignons de saison et son Parmesan	4 €
Escargots par 6	4 €
Rillettes de canard maison et son confit d'oignon	4 €
Saumon fumé par nos soins	7 €
Foie gras de canard mi-cuit chutney de mangue, brioche maison	9 €
Trilogie d'entrées (Foie gras, saumon, rillettes)	7 €

### Les Plats :

Pintade farcie au foie gras, son jus de volaille et ses champignons	15 €
Souris d'agneau, son jus et pommes boulangères	15 €
Faux filet de bœuf sauce Périgourdine	15 €
Marmite de la mer	15 €
Filet de bœuf aux cèpes et son jus corsé	19 €

### Les Desserts :

L'entremet myrtilles	5 €
Les Chocolats : biscuits façon Brownie, mousse aux deux chocolats, craquelin au grué de cacao, sauce chocolat tiède	5 €
Omelette Norvégienne flambée au Grand Marnier (2 parfums au choix : Vanille, fraise, framboise, mangue, pêche de vigne, noisette, chocolat)	5 €
Assiette de fromages d'Auvergne	3 €
Forfait boissons : Kir Cassis ou jus de fruits, ½ eau minérale, ¼ de vin, café (pour l'ensemble des convives majeurs)	9 €

Bar et cave disponible pour apéritifs, choix de vins blancs (doux et sec), rouges, rosés, Champagne !

Du 1<sup>er</sup> au 22 décembre, midi et soir sur réservation.