



## Menu Saint Vincent 2018

Menu à 50€

Mises en bouches

-----

Foie gras de canard poché au coteau champenois,  
Chutney ananas, brioche sautée au beurre

Ou

Saumon fumé Maison Label Rouge, à la crème d'herbes fraîches  
Pommes granny et petit pesto

-----

Quasi de veau français grillé, Morilles sautées  
Millefeuille de pommes de terre à l'huile de truffes

Et petits légumes

Ou

Bar de ligne, jus au vin jaune, fondue de poireaux et haricots coco

-----

Brie de Meaux et comté affiné 16 mois, mesclun (+4,5€)

-----

Crèmeux nougat croustillant praliné riz soufflé glace bulgare

Ou

Fruits rouges, sablé coco Comme un cheesecake

Sorbet cassis

-----

Café et macarons

**Prix TTC – Hors Boissons – Service Compris**