

## **Menu pour groupes : 15 pers. Min.**

\***Apéritif** : cocktail du terroir et son assiette d'éguebaude

\***Entrées** : au choix

- Terrine de saumon et sa garniture de saison
- Trio de saumon et sa garniture de saison
- Assiette de saumon fumé
- Assiette de foie gras maison et son chutney
- Assiette verte en déclinaison de canard vinaigrette balsamique

\***Plats** : au choix

- Magret de canard sauce confit oignons
- Coq au cidre du Pays d'Othe
- Suprême de pintade au cidre du Pays d'Othe
- Pavé de saumon
- Blanquette de veau à l'ancienne
- Flan aux 2 saumons et sa fondue de poireaux

Garniture : -gratin dauphinois

- choucroute au cidre
- brunoise de petits légumes de saison
- timbale de riz parfumé

\***Salade**

\***Fromages du terroir**

\***Dessert** : au choix

- Tatin aux fruits de saison et sa crème fouettée vanillée ou sa boule de glace
- Moelleux chocolat noix de coco et son coulis
- Charlotte aux fruits de saison et son coulis
- Terrine d'agrumes et son pistou de menthe

Tarifs par pers. vins non compris : 34€

\***Vins** : -Rosé des Riceys 22€/bout.

- Coteaux champenois rouge 22€/bout.
- Chitry blanc 22€/bout.
- Champagne brut réserve 25€/bout.
- Champagne prestige 35€/bout.

**Acompte à la réservation : 15%**

**Structure non fumeur-animaux non admis.**

**Bon pour accord**

**Signature et nom**