



## Menu de groupes 35€

Hors boisson

---

### Entrée

Gravelax de saumon maison mariné à l'aneth mayonnaise de moutarde à l'ancienne et miel toast de pain complet

Velouté de butternut œuf poché et huile de truffes

---

### Plat

Suprême de pintade fermière poêlée de champignons forestiers, pommes duchesses jus de volaille réduit

Pavé de cabillaud rôti sur la peau au beurre blanc échalotes confites purée de légumes racines, tomates cerises semi confites

---

### Dessert

Tarte fine aux fruits de saison et glace vanille

Panacotta vanille et pomme poêlées