

Les Jardins de la Vieille Fontaine

Pour vos repas d'affaire de fin d'année
nous vous proposons :

Menu Festif du 1 Décembre au 31 Janvier

(À partir de 12 personnes)

Apéritif

1 coupe de champagne et ses amuse-bouches

Entrées

Terrine foie gras de canard, chutney fruits exotiques
pain de mie brioché aux épices

Gravlax de thon ou saumon, tartare de concombre
aux fines herbes

Chausson d'escargots, crème à l'ail d'ours

Plats

Côte de veau, poêlée forestière

Filet de bœuf à la plancha, rissolée d'escargots en
persillade

Pavé de bar, crème curry au lait de coco

Poêlée Noix de St Jacques, aux poivres de séchouan
vert, citron caviar

Dessert

Belle profiterole, sauce au chocolat chaud

Soufflé glacé au yuzu, coulis citron, citron vert

Omelette Norvégienne flambée (à partir de 10
personnes)

Bouchon chocolat coulant, sorbet à l'orange
sanguine

67€ TTC

1 Bouteille de vin pour 4

**Bordeaux Rouge et/ou
Bordeaux Blanc**

Café, eau compris