

Spécial
repas
d'entreprise

Menu Le Gourmet

Amuse-bouche

Entrée

Poêlée de champignons d'automne,
toasts au beurre persillé.

ou

Terrine de sanglier aux cornes d'abondances,
pommes, confitures, airelles, toasts

Plat

Entrecôte de bœuf du Molard écrasée de pdt
à la truffe noire d'Italie, légumes

ou

Tagliolini à la truffe blanche d'Italie

ou

Magret de canard rôti, écrasée de pdt à la truffe,
champignons d'automne.

Dessert: Choix à la carte

Prix : 85.- fr