

# Le Dîner « Entre Amis »

*avec mise à disposition de notre salle de réception ou dans une salle de votre choix*

## Les Boissons du client ou nos cocktails maison

Accompagnées de :

### **Les Feuilletés chauds Maison**

4 pièces par personne

### **Les brochettes gourmandes**

4 pièces par personne

## Les Entrées

au choix

Terrine de Saint Jacques au vin de Montlouis  
Timbale de légumes aux écrevisses, coulis de tomates  
Mousseron de canard et sa brioche, petite salade au vinaigre balsamique  
Chiffonnade de gésiers et foies confits flambés au cognac, salade frisée et raisin blanc

## Les Plats

au choix

Duo de saumon et perche au beurre blanc, pommes à l'anglaise  
Cuisse de canette à l'estragon, gratin Sarladais  
Suprême de Pintade, sauce à l'orange, légumes tournés  
Rôti de Biche, sauce grand veneur, fricassée de champignons et pommes paillason  
Rôti de Bœuf en brioche, fagot de haricots verts et tomate confite

## Trou Tourangeau ou Normand

Sorbet poire ou pomme verte ou mandarine – (suppl. alcool du client)

## Les Fromages

Duo des fromages de France sur assiette, Petite salade à l'huile d'olive

## Les Desserts

au choix

Fraisier, Poirier et son coulis de fruits rouges  
Fondant de chocolat, crème légère au café  
Blanc-manger au coulis de fruits rouges et menthe fraîche  
Colombine pommes et poires caramel  
Miroir aux fruits citron ou orange ou cassis  
Omelette Norvégienne ou des îles flambée  
Pièce montée en croquembouche 3 choux et sa nougatine (suppl.)  
Le panier de 50 macarons aux saveurs assorties (suppl.)  
Invité au dessert (suppl.)

## Pain & Café