

*Terrine au Confit de Canard et Foie Gras,
Magret fumé, sur lit de Mesclun et
Crème Balsamique*

Filet de Sole sauce Champagne

Trou Champenois

*Suprême de Volaille aux Petits Légumes,
Raisins Secs sauce Noilly Pratt*

*Flan de Courgettes
Clafoutis de Tomates Cerises aux fines herbes*

Quelques Feuilles

Ronde des Fromages

Dessert de Circonstance

Prix T.T.C à Emporter : 27,50 € / pers.
(T.V.A 5,5 %)

Prix T.T.C Restauration* : 49,50 € / pers.
(T.V.A 10 %)

*Prix Comprenant :

- Le pain
- Le nappage
- Le service
- Le café & sucre
- La vaisselle
- Les Vins (T.V.A 20 %)