

PLATEAU DE FÊTE COSETTE



UN APÉRITIF AU CHOIX

MISE EN BOUCHE

3 mini-feuilletés apéritifs chèvre-miel.

ENTRÉE

Foie gras français poché au vin rouge et ses confitures (clémentine corse et figue).

PLAT

Gratiné de pommes de terre aux morilles et cèpes.
Confit de canard, sauce forestière.

DESSERT

Le galet Havrais [trompe l'œil]

Mousse crème fraîche, compotée de pommes caramélisées,
croustillant chocolat blanc et caramel beurre salé maison.



ACCÈS AU DANCEFLOOR

75€

Réservé aux grands gourmands,
pas de menu enfant pour cette formule,
Merci de votre compréhension !

