

# MENU FESTIF ENTREPRISE

A partir de Novembre 2021 jusqu'à fin Janvier 2022

Apéritif et ses amuse-bouches

## ENTRÉE

Ravioles à la crème de truffes et parmesan

Poêlée d'escalope de foie gras aux lentilles vertes

Boudin Noir de Christian Parra aux pommes, endives et noix

Saumon gravlax, betterave rouge, espuma de crème au yuzu

## PLAT

Noix de Saint-Jacques à la plancha au beurre d'échalote, risotto à la milanaise

Filet de Bar mariné au gingembre, poêlée de légumes, amandes et citron

Côte de veau 300g du Limousin, poêlée forestière, jus à l'estragon

Filet de Bœuf aux poivres, sauce bordelaise et moelle, gratin dauphinois

## DESSERT

Soufflé yuzu, compotée de poires

Profiterole à la vanille, sauce chocolat chaud

Feuillantine chocolat craquant

Baba au rhum cannelé

1 Bouteille de vin pour 3 personnes

Bordeaux rouge et Bordeaux Blanc

Café et eau compris

(2 choix possibles à la carte pour l'ensemble des convives)

**Pour un total de 65€ ttc par personne tout compris.**

**Uniquement sur réservation**

01.39.62.01.78.

Mail : [lesjardinsdelavieillefontaine@orange.fr](mailto:lesjardinsdelavieillefontaine@orange.fr)