

Menu "C'est la Fête"

---

"Amuse-bouche"



*Terrine de Foie gras de Canard du Chef au Vieux Marc de Féchy  
fine gelée de pomme Granny Smith et sa brioche maison juste sortie du four*

*ou*

*Raviolis maison en étoile farcis par le Chef aux champignons  
et son crémeux au trésor des sous-bois*



*Le Lièvre Royal à la Mode du Chef, jus corsé  
dôme de chou frisé farci et spätzlis maison*

*ou*

*Médailles de Chevreuil poêlés, jus noble parfumé à la truffe noire  
onctueux de céleri et ses légumes de saison, spätzlis maison*

*ou*

*Homard entier, décortiqué, cuit à basse température sur lit de petits légumes  
en brunoise et son anneau de dentelle croquant, jus de bisque royale*



*Avant Douceur*



*Authentiques Crêpes "Suzette" flambées et préparées à votre table*

*ou*

*Traditionnelles vermicelles de marrons revisitées par le Chef  
bâtonnets de meringue artisanale et sa boule de glace vanille "Bourbon"*