



Déjeuner et dîner dans les salons PRUNIER

Eric Coisel – Chef de cuisine

Forfait à 125 € TTC par personnes

TVA 10% et 20% sur les boissons alcoolisées

Octobre 2017

APÉRITIF

(Durée et consommation libre)

Champagne Caviar House Brut (par Lombard & Cie) ou jus de fruits à l'apéritif

MENU

(Choisir une entrée, un plat et un dessert pour former un repas unique pour l'ensemble des convives)

Tartare de bar sauvage, crème au caviar Prunier Tradition

ou

Pommes de terre écrasées au caviar Prunier

ou

Œuf "Christian Dior"

(Aspic au caviar Prunier)

Filet de sole, bouillon de pole truffé, purée de céleri

ou

Blanc de cabillaud cuit à la vapeur aux écrevisses

ou

Pavé de bar, sauvage, fondue de poireaux, truffe et ciboulette

Millefeuille aux framboises, crème vanille Bourbon

ou

Tarte Tatin, crème aigre et glace à la cannelle

ou

Gâteau au chocolat, florentine de grué, émulsion au thé vert

Café, thé, mignardises

EAUX MINÉRALES PLATES ET GAZEUSES

(Servies à discrétion)

VINS

(Servis à discrétion)

Bourgogne Blanc Pierre Boisson 2014

Rully en Rosey Domaine Chanzy par Jean Baptiste Jessiaume 2015

En fonction de nos stocks nos vins sont susceptibles de changer