



Déjeuner et dîner dans les salons PRUNIER

Eric Coisel – Chef de cuisine

Forfait à 145 € 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 maigre sauvage et huître "Spéciale Tarbouriech" au caviar Prunier

ou

Langoustines raidies, crème de caviar

Pommes de terre ratte écrasées au caviar Prunier

Homard rôti, bisque vanillée, fondue de cresson et mousserons des prés

ou

Turbot rôti aux champignons des bois, jus au thym

Crème chibouste à la noix de coco, sirop de fruits de la passion

ou

Gâteau mangue, framboise, biscuit amande, coulis de litchis

Café, thé, mignardises

EAUX MINÉRALES PLATES ET GAZEUSES

(Servies à discrétion)

VINS

(Servis à discrétion)

Chablis Grand Régnard Domaine Régnard 2015

Rully en Rosey Domaine Chanzy par Jean Baptiste Jessiaume 2015