

# Menu Prestige

## Mises en bouche

Verrine de saumon, fromage frais et  
concombre  
Bonbon de saint-Jacques  
Flûtes croustillantes aux fromages

## Entrée

Opéra de foie gras, jambon de Reims et  
gelée de figues

## Plat et accompagnement

Médaille de veau farci aux châtaignes et sa  
crème morilles

Traditionnel gratin dauphinois

## Fromage et salade

Trilogie de fromage : brie de Meaux au lait cru  
farci au beurre de noix, Langres, Comté 24  
mois

## Dessert

Buchette chocolat noisette  
produit par Comme à la maison

**41€90/pers**

# Menu étoilé

## Mises en bouche

Verrine de saint-jagues, carottes et pommes  
Mini-soufflés aux morilles  
Mini-bouchées aux escargots

## Entrée

Pâté croûte Richelieu chevreuil, canard, porc,  
foie gras et pistaches

## Plat et accompagnement

Filet mignon de porc dans son jus au ratafia  
de Champagne et noisettes torréfiées

Traditionnel gratin dauphinois

## Fromage

Brie de Meaux au lait cru farçi au beurre de noix

## Dessert

Buchette chocolat noisette  
produit par Comme à la maison

**29€90/pers**