



## Menu OPERA

*(Entrée + Plat + Dessert + Eau / Vin / Café)*

### **Entrée**

- Œuf poché, fricassée de champignons, crème de Beaufort
- Saumon mariné « façon hareng », pommes à l'huile
- Burrata à la truffe d'été

### **Plat**

- Saint-Jacques à la plancha, écrasé de pommes de terre
- Filet de bar au Petit-Chablis, légumes d'hiver
- Gigot d'agneau braisé, légumes d'hiver

### **Dessert**

- Salade de fruits, infusée au thé vert
- Création de notre pâtissier: crémeux pistache, mousse au lait d'amande, marmelade d'abricot, meringue
- Cheese-cake ananas-coco

### **Boisson**

- Petit Chablis Domaine Christophe Sébastien  
Et/Ou
- Graves Château de Respide (1 bouteille pour 3 personnes)

Eau Minérale (50 cl)

Café ou Thé

### **REMARQUE :**

Au-delà de 10 personnes, merci de faire un choix unique pour l'ensemble des convives.

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits.