



## ENTRÉES

Les Amuses-Bouches

## PLAT PRINCIPAL N°1

Quenelles de sandre et homard, sauce Champagne  
ou  
Marbré de foie gras de canard du Périgord confit,  
fine gelée à la mirabelle, brioche feuilletée à  
l'orange

## PLAT PRINCIPAL N°2

Loup en croûte feuilletée, sauce  
Choron ou Fricassée de volaille de  
Bresse à la crème et aux morilles

## DESSERT

Partition sucrée de Benoît  
Charvet