



# Menu Dent du Chat

## Entrées froides

Foie gras de canard Maison chutney figue, confit d'oignon et toasts  
Salade de la mer et ses gambas marinées  
Assiette de Saumon en trois déclinaisons \*

## Entrées chaudes

Lotte sauce blanche, écrevisses et timbale de risotto  
Gratin de fruits de mer & homard  
Saint jacques & gambas à la provençale \*

## *Instant glacé normand ou savoyard*

## Plats chauds

Filet de biche sauce au foie gras  
Mignon de veau aux morilles  
Carré d'agneau en croûte et sa duxelle \*  
Suprême de Poularde de Bresse aux Morilles

## Garnitures (3 au choix)

Gratin dauphinois truffé  
Tomates provençales  
Fagot d'haricots verts  
Timbale de flan de courgette  
Gratin de brocolis  
Carré de vitelotte

Buffet de fromages affinés  
Petits pains boule, couronne, pain au noix

## Dessert

Entremets de cérémonie  
Pièce montée (mini 25 pers) choux ou macarons  
**Café**

Tarif par personne : 46,00 € TTC (TVA à 10%)

\* Produit pouvant entraîner une hausse du tarif du menu selon les cours

*l'Atelier  
Sucré  
Salé*