



## Menu Courcelles

**45€HT/personne**

(Entrée Plat option 1 **OU** Plat Dessert option 2, 1 verre de vin/pers, eaux minérales, thé café ou infusion)

Tous les convives doivent choisir la même option au sein de cette formule

### **ENTREES :**

Mozzarella « Burrata » et tartare de tomates

-

Assiette de saumon fumé par nos soins, crème d'aneth et toasts Poilâne

### **PLATS :**

Brochette de poulet teryaki, sauce aigre douce et riz basmati

-

Tartare de saumon au couteau zeste de citron-menthe-huile d'olive extra vierge, frites « maison » et jeunes pousses de salade

### **DESSERTS AU CHOIX :**

Salade de fruits de saison d'ici et d'ailleurs

-

Mi-cuit au chocolat, caramel laitier maison

### **LES VINS :**

Lussac Saint-Emilion, Grand Ricombre « 2012 »  
Côtes de Gascogne blanc, domaine de Mirail  
« 2010 »