

H Ô T E L  
LES 3 CLÉS  
1 9 1 0

**Menu Business : 45,00 €**

Scampis poêlés et confits, choux pommés et oignons rouges,  
beurre blanc aux zestes de citron vert et piment d'Espelette

OU

Terrine de lapereau au basilic, confit d'oignons rouges au vinaigre de framboises, crumble d'amandes,  
mesclun de salade et pignons de pin

OU

Filets de rouget barbet rôtis, tatin d'échalotes et poireaux, sauce mousseline aux herbes

\*\*\*\*\*

Ballotine de chapon désossé, pleurotes à l'ail, chiconette lardée, croquettes de pomme de terre au potiron

OU

Filet de lieu jaune poêlé, mousseline de choux fleur, poireaux et céleris raves au beurre,  
purée de pommes de terre aux herbes fraîches

OU

Gigotin de cochon de lait grillé, choux frisés, échalotes frits, navet confit, gratin de pommes de terre

\*\*\*\*\*

Clafoutis à la cerise

OU

Ile flottante, crème anglaise et sauce caramel

OU

Bavarois aux fruits rouges et coulis

\*\*\*\*\*

Moka & accompagnements

Ce prix comprend 1 apéritif et 2 zakouski, ½ bouteille de vin & les eaux

**Si vous souhaitez un apéritif & zakouski (et repasse) durant 1 heure, le prix du menu est de 55 €.**