

## *Menu Saveurs de Saison*

30.00€ ttc/personne

*Kir à la Châtaigne de bienvenue offert*

*Entrée au choix*

*Terrine de campagne aux Marrons, salade d'herbes  
et son confit d'oignons doux  
Caillettes Cévenole, frisée aux noisettes du Piémont  
Petite tourte aux escargots, purée d'ail*

*Viande au choix*

*Paleron de bœuf confit à la bière d'Uzès  
Pavé de veau de 14h, façon blanquette aux Cèpes  
Fricassée de Volaille fermière aux Morilles*

*Assiette de fromages*

*Dessert au choix*

*Pomme façon tatin sauce caramel aux épices  
Crème brûlée et brioche à la fleur d'oranger  
Baba au vieux rhum, compotée de raisins  
Mont blanc (crème de marrons)*

*Prix par personne*

*Viande Origine France*

*Café, pain, eau plate, vaisselle, flûtes et service compris à partir de 50 personnes*

*Toute modification entraîne un supplément*