



## MENU

60€ TTC

### **ENTRÉES**

*Gravlax De Saumon, Sauce à l'Aneth*  
*Salade De Haricots Verts, Champignons De Paris*

\*\*\*

### **PLATS**

*Suprême De Poulet Fermier, Sauce Morilles, Pommes Grenailles*  
*Filets De Dorade, Légumes Confits*

\*\*\*

### **DESSERTS**

*Baba Au Rhum, Crème Chantilly*  
*Carpaccio D'Ananas*

\*\*\*

### **EAUX, THÉS, CAFÉS**

\*\*\*

### **VIN, 1 BOUTEILLE POUR 3 PERSONNES**

*Chardonnay De L'Ardèche Louis Latour*  
*Saint Émilion, Cheval Noir 2019*



## MENU

75€ TTC

### **APÉRITIF**

*1 Verre De Champagne*

*Allumettes Au Comté*

\*\*\*

### **ENTRÉES**

*Gravlax De Saumon, Sauce à l'Aneth*

*Salade De Haricots Verts, Champignons De Paris*

\*\*\*

### **PLATS**

*Suprême De Poulet Fermier, Sauce Morilles, Pommes Grenailles*

*Filets De Dorade, Légumes Confits*

\*\*\*

### **DESSERTS**

*Baba Au Rhum, Crème Chantilly*

*Carpaccio D'Ananas*

### **EAUX, THES, CAFES**

**VIN, 1 BOUTEILLE POUR 3 PERSONNES**

*Chardonnay De L'Ardèche Louis Latour*

*Saint Émilion, Cheval Noir 2019*

# *Chez Fred*

DEPUIS 1945

## MENU

90€ TTC

### **APÉRITIF**

*1 Verre De Champagne*

*Allumettes Au Comté*

\*\*\*

### **ENTRÉES**

*Foie Gras De Canard Au Torchon, Compotée De Figs  
Carpaccio De St Jacques Ou De Dorade selon saison*

\*\*\*

### **PLATS**

*Suprême de Poulet Fermier, Sauce Morilles, Pommes Grenailles*

*Filet de Dorade, Légumes Confits*

\*\*\*

### **DESSERTS**

*Baba Au Rhum, Crème Chantilly*

*Carpaccio d'Ananas*

\*\*\*

### **EAUX, THÉS, CAFÉS**

\*\*\*

### **VINS 1 BOUTEILLE PAR PERSONNE**

*Chablis, Cyril Gautheron 2020*

*Bordeaux, Grand Vin de Reignac 2014*



## MENU

110€ TTC

### **APÉRITIF**

*1 Verre De Champagne  
Allumettes Au Comté*

\*\*\*

### **ENTRÉES**

*Foie Gras De Canard Au Torchon, Compotée De Figs  
Carpaccio De St Jacques Ou De Dorade selon saison*

\*\*\*

### **PLATS**

*Turbot Sauce Hollandaise, Petits Légumes  
Côte De Veau Aux Champignons, Pommes Grenailles*

\*\*\*

### **DESSERTS**

*Belle Profiterole, Glace Vanille, Sauce Chocolat  
Fruits Rouges, Crème Chantilly*

\*\*\*

### **EAUX, THES, CAFES**

\*\*\*

### **VINS 1 BOUTEILLE PAR PERSONNE**

*Chablis, Cyril Gautheron 2020  
Santenay, Domaine Maldant Pauvelot 2020*



## COCKTAIL 16 PIÈCES

80€ TTC

### **APÉRITIF**

*Gougères Au Comté  
Feuilletés à la Tapenade  
Brochettes Tomate-Mozzarella  
Assiettes De Saucisson*

\*\*\*

### **ENTREES**

*Canapés Saumon Fumé  
Verrines Saumon-Avocat  
Canapés Foie Gras  
Croque-Monsieur*

\*\*\*

### **PLATS**

*Poulet Ananas  
Brochettes Saumon Soja  
Risotto Saint Jacques Risotto Champignons  
Bœuf Mariné*

\*\*\*

### **FROMAGES DESSERTS**

*Comté 18 mois  
Salade De Fruits Frais  
Mini Moelleux Au Chocolat  
Crème Brûlée*

\*\*\*

### **EAUX THES CAFES**

\*\*\*

**1 VERRE DE CHAMPAGNE PAR PERSONNE**

**2 VERRES DE VINS PAR PERSONNE**

*Chardonnay De l'Ardèche  
Château De Trébiac Graves 2018*

*Conditions de vente et règlement: 50% à la réservation; 50% 10 jours avant la prestation.*