

# MENU BONBONNIÈRE

## L'amuse-bouche

\*\*\*

Terrine de foie gras de canard, chutney d'échalotes, pommes et sirop d'érable et sa brioche (+3,00€/Pers)  
(Accompagnée de son verre de Côtes de Gascogne moelleux +7,00€/Pers)

Ou

Saumon Graved Lax servi comme en Scandinavie avec ses blinis  
(Accompagné de sa Vodka à l'herbe de bison +7,00€/Pers)

Ou

Tartelette aux escargots et champignons à la Normandie

Ou

Fond d'artichaut farci aux légumes de saison (végétarien - végétane)

\*\*\*

Dos de cabillaud à la menthe et au citron vert, crème de petits pois

Ou

Filet mignon de porc en croûte de pistache, sauce à la moutarde à l'ancienne

Ou

Suprême de volaille à la crème de Maroilles

Ou

Curry de légumes au lait de coco (végétarien - végétane)

\*\*\*

Assiette de fromages du Nord (supplément de 9,00€/Pers)

\*\*\*

Le délice de La Bonbonnière

## FORMULE CLASSIQUE 94,00€/PERS

L'apéritif Bonbonnière  
2 verres de vin  
(Aquitaine blanc ou rouge ou rosé)  
Eau plate ou pétillante

Ou

Le Cocktail de jus de fruits  
50cl de soft  
Eau plate ou pétillante

## FORMULE SIRÈNE 99,00€/PERS

L'apéritif Bonbonnière  
1/2 bouteille de vin  
(Côtes du Rhône rouge, blanc ou rosé GUIGAL)  
Eau plate ou pétillante

## FORMULE SIRÈNE PREMIUM 109,00€/PERS

L'apéritif Bonbonnière  
1/2 bouteille de vin  
(Crozes Hermitage GUIGAL, Chablis La Chablisienne, Tavel GUIGAL)  
Eau plate ou pétillante

## FORMULE FANTASTIC 119,00€/PERS

L'apéritif Bonbonnière  
1/2 bouteille de Champagne Brice Héritage  
Eau plate ou pétillante

## FORMULE PLAISIR 149,00€/PERS

L'apéritif Bonbonnière  
1/2 bouteille de Drappier Carte d'OR  
1/2 bouteille de vin  
(Crozes Hermitage GUIGAL, Chablis La Chablisienne, Tavel GUIGAL)  
Eau plate ou pétillante