



# Le Tiroir

RESTAURANT

## DÎNER GROUPE FIN D'ANNÉE 2024

Formule tout inclus : **65€ ttc/personne**  
(À partir de 8 personnes)



**Apéritif** : Une coupe de Montagnieu ou Cerdon, punch planteur ou coco, bière, kir, soda ou cocktail de fruits frais.  
Accompagné de 3 amuses bouches par personne



### MENU

#### ENTRÉES AU CHOIX

**Raviole tartare chou-rave/gingembre mariné & bouillon de légumes épicé**

Jaune d'œuf confit soja & noisettes du Piémonts

ou

**Parfait de foie de volaille & pain d'épices, oignons caramélisés**

Coing confit & croûtons de pain, voile balsamique de Modène & pickles oignon

ou

**Gravlax de saumon à la fève de tonka & salade herbes fraîches**

Crème de Bresse acidulée

ou

**Terrine de foie gras maison façon nougat, marbré au cacao**

Confit du moment & toasts chauds



#### PLATS AU CHOIX

**Œuf parfait & bouillon champignon/estragon, pleurottes marinées**

Petit épeautre aux légumes & graine de courge praliné/torréfiée

ou

**Magret de canard rôti & jus de viande/moutarde, pickles moutarde**

Céleri rôti/purée & sarrasin soufflé

ou

**Poulpe snacké & condiment coriandre, crémeux cacahuète**

Polenta frite & crème de maïs, pop-corn au paprika



#### DESSERTS AU CHOIX

**Sélection de 3 fromages affinés de LACHAUME.**

ou

**Chou craquelin & crémeux praliné, glace courge**

Caramel au citron & confit courge, tuile miel

ou

**Poire pochée vin rouge & crémeux chocolat noir, sorbet hibiscus**

Labneh crème de Bresse & gel poire, tuile cacao



**Boissons** : Eaux plates & gazeuses, vin rouge & blanc (à raison d'une bouteille pour 3), café ou thé.