



— DOMAINE DU —
GOUVERNEUR
GOLF • HÔTEL • RESTAURANT

APÉRITIFS



BOISSONS

Kir Vin Blanc 5,00€*

Crémant de Bourgogne 6,00€*
Bouteille à partir de 35,00€

Kir Royal Champagne 12,00€
Bouteille à partir de 65,00€

Cocktail 10,00€

Apérol Spritz
Mojito
Soupe Champenoise
Punch
Gin tonic

Fût de bière 20L 240,00€

Bar à softs 8€ / personne
Eau aromatisée
Jus de fruits artisanaux
Sodas

CANAPÉS

Formule 3 pièces (par personne) 6,00€*
Feuilletés chauds
Chips
Biscuits salés

Formule 6 pièces (par personne) 12,00€*
Canapé jambon cru et ses condiments
Saumon gravlax, crème d'aneth
Verrine selon l'inspiration du Chef
Tartelette salée
Brochette tomate-mozzarella au pistou
Gressins et assaisonnements assortis

* Prix au verre (ou à la coupe)

Modifications selon le marché et la saison.

MENU SIGNATURE



ENTRÉES

**Velouté de butternut, éclat de châtaigne
émulsion au lard**

ou

Terrine de gibier aux champignons vinaigrés

ou

Saumon gravlax, crème raifort et mesclun

PLATS

**Dos de cabillaud rôti à la peau, crémeux de céleri
aux noix**

ou

**Quasi de veau cuit à basse température, écrasé de
charlottes truffées, jus parfumé**

ou

**Émincé de canard caramélisé, poire aux épices,
figues et panais, jus corsé**

ASSIETTE DE FROMAGES

Supplément de 6.00€ par personne

DESSERTS

Crumble de pommes au calva léger, glace vanille

ou

Tarte légère au chocolat blanc et crème passion

ou

**Crémeux citron et sablé au citron vert,
coulis agrumes**

Inclus dans la journée d'étude et au dîner

Menu hors boissons

Un choix unique est demandé pour l'ensemble des convives

MENU GOURMET



ENTRÉES

Palet aux 2 saumons, crème acidulée au citron caviar

ou

Salade gourmande aux copeaux de foie gras

PLATS

Filet de canette des Dombes, jus aigre doux et légumes du marché

ou

Filet de lieu jaune, sauce Noilly-Prat

ASSIETTE DE FROMAGES

Fromage Blanc Faisselle

ou

Demi Saint Marcellin

DESSERTS

Tiramisu aux fruits rouges

ou

Royal au chocolat

Supplément de 10 € par personne

Menu hors boissons

Un choix unique est demandé pour l'ensemble des convives