



Menus 2019 :
La Ferme de la Montagne
vous propose sa formule "groupes" à 34 €.

MENUS "Liancourt"

- ✚ Apéritif : Punch « Thaï »
(Rhum, jus d'orange, jus de clémentine, jus d'ananas et sirop de framboise), biscuits apéritifs
- ✚ Entrées au choix :
 - Quiche lorraine
 - Salade de chèvre chaud
 - Assiette de charcuterie
 - Tartare de tomate au thon
- ✚ Plats au choix :
 - Suprême de pintade et son jus, chou rouge aux pommes et pommes de terre sautées
 - Dos d'églefin sauce mousseline, risotto crémeux
 - Rôti de veau sauce forestière, gratin dauphinois et ½ tomate provençale
 - Sauté de porc à l'ananas, riz
- ✚ Fromage :
 - Pointe de brie sur salade verte
- ✚ Desserts :
 - Fondant au chocolat sur crème anglaise
 - Entremets exotique
 - Pana cotta et son coulis de fruits rouges
 - Flan pâtissier
- ✚ Café avec petit chocolat

Vin Blanc et/ou rouge inclus, selon le menu retenu. Une bouteille pour 3 personnes.
Sur demande : Champagne (1^{er} cru) en supplément : 30 €/bouteille.

Merci de choisir un seul menu pour le groupe.
Si certaines personnes ont des allergies ou des régimes spéciaux,
nous pouvons sur demande fournir des repas adaptés.