



# HOTEL RESTAURANT DE TETE DE RAN

## Propositions pour la composition de votre banquet de noce

### Entrées froides :

\*

Salade mêlée	6.00
Salade mimosa (croûtons, lardons et œufs)	9.00
Tomate mozzarella	11.00
Jambon cru et melon (en saison)	12.00
Terrine du chef sur lit de salade	12.00
Tartare de saumon	15.00
Foie gras de canard, salade à l'huile de truffe blanche et ses toasts	18.00

### Entrées chaudes :

\*

Feuilleté aux champignons	12.00
Dartois de saumon	15.00
Eventail de gambas à la mode du chef, servie avec du riz	16.00

### Entremets glacés :

\*

Sorbet Pomme-Calvados	7.00
Sorbet Citron-Porto	7.00
Sorbet Framboise-Champagne	9.00

### Viandes :

\*

Suprême de volaille	16.00
Rôti de porc	18.00
Roastbeef à l'Anglaise	24.00
Filet mignon de porc	25.00
Emincé de veau mijoté, sauce forestière	32.00
Filet de bœuf	35.00



# HOTEL RESTAURANT DE TETE DE RAN

---

## Sauces :

\*

Basilic	5.00
Citron	5.00
Forestière	6.00
Sauce pinot noir	6.00
Morilles	9.00

## Garnitures / Accompagnements :

\*

Frites	Inclus
Tagliatelles	Inclus
Risotto maison	Inclus
Gratin savoyard maison	Inclus
Riz	Inclus
Légumes	Inclus

## Fromages :

\*

Assiette de fromages, 5 sortes	7.00
Plateau de fromages, 5 sortes	8.00

## Desserts :

\*

Vacherin glacé (2 parfums à choix)	9.00
Saint-Honoré	9.00

Nous vous laissons le soin de nous communiquer le choix de votre menu à l'aide d'un astérisx placée devant les mets choisis.

Ces prix sont bien évidemment calculés au cours du jour et sont susceptibles d'être quelque peu modifiés, selon l'évolution des prix de nos fournisseurs à l'approche de la date choisie.