

**FORMULES GROUPES
(DINER D'ENTREPRISE, ANNIVERSAIRE, DÉGUSTATION
DECOUVERTE)**

ÉVÉNEMENTS : repas+ accords mets-vins :110€ par personnes
Sans accords mets-vins : 70€

Entrées

Velouté de butternut coco, châtaignes & croûtons de pain d'épices

Allergènes : gluten / lait

BLANC : WHITE GORILLA

ou

Tataki de magret de canard façon doudou

Allergènes : soja

ROUGE :BLACK GORILLA

Plats

Darne de cabillaud rôti sauce vierge, purée carotte gingembre & croustillants de patates
douce

Allergènes : gluten / lait / poisson

BLANC :MONTAGNY 1^{ER} CRU

Ou

Queue de homard rôti, bisque de yassa & purée de PDT

Allergènes : crustacé/ sulfite

BLANC :RULLY 1^{ER} CRU BLANC

Ou

Foutou sauce graine & wagyu

Allergènes : crustacé/ sulfite

Rouge: CHÂTEAU DU TERTRE

Ou

Ravioles de faisan, fumé de morille végétal

Allergènes : sulfite, gluten

ROUGE:RULLY 1^{ER} CRU ROUGE

Ou

BLANC :VACQUEYRAS BLANC

Desserts

Île flottant au grand manier

Allergènes : gluten / lait / sulfite

ROSÉ : PINK GORILLA

ou

Chez Doudou

millefeuille de bananes plantains, praliné noisette & sorbet goyaves

Allergènes : lait,

BLANC : RESILING LUXEMBOUGEOIS

Chez Doudou