



# Les VERGERS TELLIER

## MENU MARIAGE A 65€

### - APÉRITIF -

- Quercymûre de l'Avesnois et Ses Mignardises

### - 1ÈRE ENTRÉE AU CHOIX -

- Lucullus de Valenciennes et Sa Gelée de Pomme
- Saumon Fumé et Ses Taosts
- Jambon de Parme au Chèvre des Preutins

### - 2ÈME ENTRÉE AU CHOIX -

- Saint Jacques au Cidre de l'Avesnois
- Cassolette d'Escargots au Beurre Aillé Maison
- Aumonière d'Ecrevisse à la Bière de l'Avesnois

### - SORBET DE L'AVESNOIS -

### - PLATS AU CHOIX -

- Filet de Saint Pierre et son Crémeux de Ciboulette
- Souris D'Agneau au Thym et Miel de l'Avesnois
- Suprême de Pintade Sauce Champagne
- Médailon de Veau aux Morilles

### - CROUSTILLANT "CHÈVRE OU MAROILLES" SUR LIT DE SALADE -

EAU, VINS, CAFÉ COMPRIS

En Sus le dessert suivant le choix

NOTRE CUISINE EST ÉLABORÉE AU SEL DE GUÉRANDE

Toutes nos Viandes sont Origine "France"

*Des heures supplémentaires après 1h  
pour les repas du soir seront  
facturées 35€ de l'heure par serveur  
et personnel de cuisine*

*Droit de bouchon: 4 € par bouteille*