



SALONS DEGERMANN

Maison fondée en 1900

FORFAIT DINER AUX SALONS DEGERMANN

Forfait à 39.60€ HT par personne, comprenant:

- Mise à disposition d'un salon privatif
- Eaux minérales plates et gazeuses

Mille Feuilles de Rouget aux Aubergines Confites Tomates Al Pesto

OU

Salade Tiède de Gambas, Légumes Croquants, et Réduction au Vinaigre Balsamique

OU

Foie Gras de Canard Nature, Comptée de Figs, Caramel de Banyuls

Filet de Bœuf aux Deux Cuissons (Poêlé et Roti), Sauce aux Coteaux Champenois, Dauphinois de Charlotte

OU

Gigot de Lotte Rôti au Sel de Guérande, Croustillant de Légumes Frais de Saison

OU

Caille Farcie au Foie Gras, Ballotin de Choux Printanier

Brie Farci aux Noix sur Mesclun de Salade

OU

Aumônière de Reblochon sur Salade à l'Huile Vierge

Entremet Pommes Poêlées sur Biscuit Crémeux, Crème Caramel, Sorbet

OU

Aumônière de Fruits rouges, Sorbet

Café



SALONS DEGERMANN

Maison fondée en 1900

FORFAIT DINER AUX SALONS DEGERMANN

Forfait à 43.90€ HT par personne, comprenant :

- Mise à disposition d'un salon privatif
- Eaux minérales plates et gazeuses
- Chandeliers

Mise en Bouche

Filet de Sandre Sur Peau Frit aux Champignons Nobles, Jus de Banyuls

OU

Demi-Caille au Foie Gras, Mesclun à l'Huile de Noix et Tomates Cerises
Confites

Noisette d'Agneau en Croûte d'Herbes, son Jus,
Asperges Vertes et Frite de Polenta au Thym

OU

Tournedos de Cabillaud aux Baies Roses, Coulis d'Oseille, Aubergines
Confites, Brocoli

OU

Duo de Bœuf et Veau, Sauce Morilles, Bouquetière de Légumes

Aumônière de Chaource à la Compote de Pommes

Sully au Champagne, Accompagné de son Sorbet au Marc

OU

Pyramide Chocolat Caramel Demi Sel, Glace Vanille

OU

Corolle aux Trois Sorbets et leur Tuile de Nougatine

Café, Chocolat



SALONS DEGERMANN

Maison fondée en 1900

FORFAIT DINER AUX SALONS DEGERMANN

Forfait à 50.55€ HT par personne, comprenant :

- Mise à disposition d'un salon privatif
- Eaux minérales plates et gazeuses
- Chandeliers

Pavé de Foie Gras de Canard, Gelée de Sauternes aux Pistaches Grillées

Salade Tiède de Rougets aux Deux Poivrons Confits, Tomates El Pasto

OU

Dorade Royale en Feuille des Iles, Sur Croquant de Petits Légumes, Sauce Citronnée

Sorbet au Biscuits Roses de Reims

Grenadin de Veau, Paillason de Pommes de Terre aux Morilles, Parfum de Vieux Porto

OU

Dos de Bar aux Courgettes, Tomates Confites, Tagliatelles aux Deux Couleurs

OU

Filet de Bœuf Rossini, Fricassée de Champignons et Pommes Cocotte

Duo de Fromages Régionaux sur Mesclun de Salade aux Noix

Macaron Moelleux à la Fraise, Sur Crème légère à la Pistache

OU

Craquant Café, Noisette, Crème Anglaise, Sorbet

Café et ses Mignardises



SALONS DEGERMANN

Maison fondée en 1900

FORFAIT DINER AUX SALONS DEGERMANN

Forfait à 56.00€ HT par personne, comprenant :

- Mise à disposition d'un salon privatif
- Eaux minérales plates et gazeuses
- Décoration florale des tables
- Chandeliers

Foie Gras de Canard en Chaud et Froid, Compotée de Figues et Brioche Tiède

OU

Salade Tiède de Queues de Langoustines, Coulis de Tomate

St Jacques Rôties, Sauce à l'Orange Vanillée

OU

Blanc de Turbot poché, Etuvée de Jeunes Poireaux, Beurre de Saint Emilion

Sorbet au Marc de Champagne

OU

Sorbet Pomme Verte Manzana Verde

Filet de Bar, Mousseline au Champagne, Galette de Courgettes et Emincée de Gambas

OU

Aumônière de Veau aux Champignons, Petits Légumes Fanes, Crème de Morilles

OU

Les Trois Filets Fermiers (Canard, Pintadeau, Caille),

Paillasson de Pommes de Terre aux Oignons Confits, Demi Glace aux Cèpes

Les Deux Affinés sur leur Mesclun

Assiette Gourmande aux Multiples Saveurs
(Crème Brûlée, Tartelette aux Fruits, Entremet Poire Caramel,
Craquant Chocolat, Sorbet Fruits Rouges)

Café et ses Mignardises