

## INVITATION

### 30 ans du Bois Dormant, un moment spécial vous attend !

Vous êtes invités à venir célébrer notre anniversaire et découvrir notre nouvelle jeunesse !

**Le samedi 19 octobre 2024 dès 20 h**

Une soirée gastronomique et musicale rien que pour vous



### AU MENU DE CETTE SOIRÉE :

Effiloché de canard confit et foie gras chaud, façon "burger"

Compotée pomme - rhubarbe et jus réduit



Michel GOUTY  
& Didier VIDAL



Richard DOIT  
& Hervé DAUMY

Chartreuse d'escargots de Bourgogne,  
Crème d'ail rose de Lautrec



Filet d'églefin, purée de mojettes de Vendée  
et beurre aux algues



Jérôme CADILLAT &  
Stéphane BLANCHET

Le cerf en deux façons :

Le dos cuit lentement, nougatine de cèpes,  
mousseline de panais truffée



Bernard HEMERY,  
Alexandre MATHY  
& Elie SCLAFER

L'épaule confite en cannelloni de céleri,

Pressé de poire et betterave Chioga au miel de Chataigne



Les affinés de chaque région par Marc Janin MOF



Gâteaux d'Anniversaire des 30 ans !  
Mignardises



Marie & l'équipe  
du Bois Dormant

Menu à 85 € incluant la découverte des vins de nos régions en accord avec les mets.

Toute l'équipe du Bois Dormant vous remercie de votre fidélité et de votre confiance au cours de ces 30 dernières années. Votre soutien est la clé de notre réussite, et nous sommes impatients de vous retrouver !

*Renseignements et réservations : 03 84 52 66 66*