

Menus Groupes pour la période Noël 2018.
A partir de 12 personnes minimum et avec 3 jours
de réservation à l'avance.
Ces menus sont hors boissons.

Menu 25€

Entrées

Soupe de lentilles et émulsion au foie gras

Ou

Saumon mariné façon Gravlax et crème de citron

Plats

Suprême de volaille fermière marinée à la poudre de cèpes

Ou

Pavé de lieu jaune rôti, risotto au curcuma et coulis de cresson

Desserts

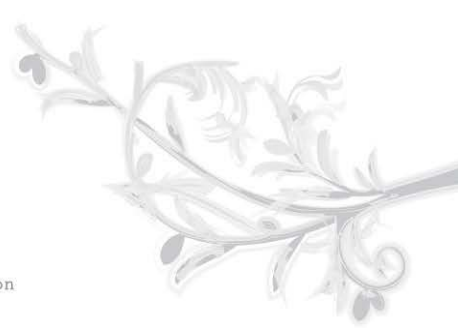
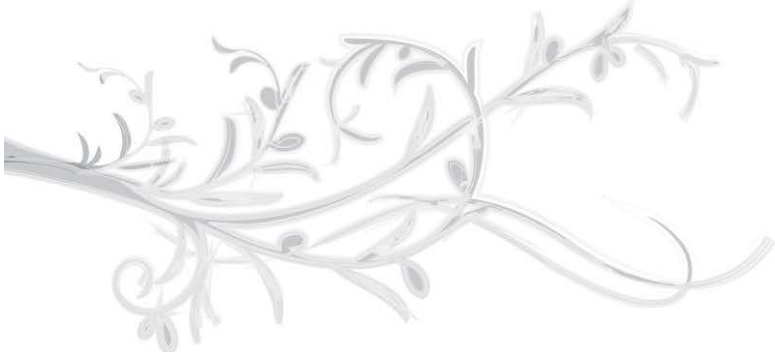
Crème brûlée aux fruits des bois

Ou

St Marcellin rôti à la truffe



Bon appétit !!!



Menu 32€

Entrées

Tarte à la duxelles de champignons, œuf poché, sauce hollandaise à l'huile de truffe

Ou

Soupe de céleri aux noix et roquefort

Plats

Pavé de bœuf rôti, pomme cocotte sauce aux escargots

Ou

Filet de daurade poêlée, légumes de saison, sauce homardine

Desserts

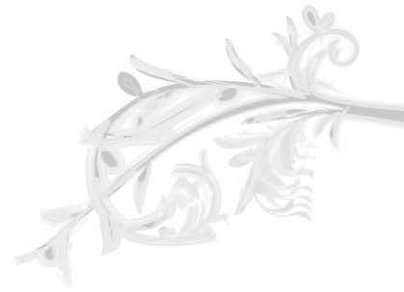
Tarte au citron sur sablé breton et crème fraîche

Ou

Poire poché aux épices sauce chocolat



Bon appétit !!!



Menu 45€

Amuse Bouche

Entrées

Terrine de foie gras et chutney aux figues

Ou

Saumon fumé et chantilly au raifort

Plats

Souris d'agneau de l'Aveyron braisée au miel de lavande

Ou

Coquilles st jacques, risotto aux herbes et fumet de poisson citronné

Fromage

Tartine de Gorgonzola à la cuillère et salade de chicon

Desserts

Tarte Tatin maison et crème au calvados

Ou

Fondant au chocolat sauce au toffee, glace à la vanille de Bourbon



Bon appétit !!!