

Menus à 39 €

(à partir de 12 personnes)

Tous nos Plats sont « Faits Maison » sauf nos glaces et desserts glacés
Nos Pains sont fabriqués et cuits sur Place (2 fournées par jour)*

Entrées

*Le Gravad Laks (Saumon Mariné) à l'Aneth
La Salade de Gambas et Noix de St. Jacques, Vinaigrette à la Framboise
Le Carpaccio de Bœuf, Mousse d'Avocat et sa Tuile Italienne
Le Tartare de Saumon à la Graine de Moutarde et aux fines Herbes
L'Aumônière de Poissons, Sauce Vierge*

Plats

*Le Filet de Saint-Pierre rôti sur sa Peau, Sauce au Vin blanc à la Badiane
La Brochette de Gambas, Sauce aux Agrumes
Le Magret de Canard, Sauce au Miel, Galette de Pommes de Terre
Le Filet d'Agneau rôti et son Jus, Mille feuilles de Légumes
Le Suprême de Pintade, Sauce à la Crème déglacée au Cognac, Risotto aux Épinards
La Caille farcie aux Champignons comme en Provence, Jus aux Sultanines*

(Tous les plats sont accompagnés de légumes)

Fromages (supplément 5,50 €)

La Sélection de Trois Fromages Affinés

Desserts

*La Corbeille croustillante, Mousse de Fruits rouges et Sorbet
La Crêpe façon « Suzette » et sa Glace
Le Moelleux au Chocolat sur son Coulis de Griottes, Glace
La Mousse de Tiramisù «Maison»*

Nous vous remercions de nous signaler par avance d'éventuelles particularités (végétariens, allergies...).
*Nous devons connaître votre choix de menu (**menu identique pour tout le groupe**)
au plus tard le vendredi précédent votre arrivée afin que le chef puisse faire son marché.*