

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

*Saumon Nordique Fumé sur Lit de Julienne de Légumes, Mousse au Fromage Blanc
Salade de Noix de St. Jacques, Parfum d'Agrumes
Carpaccio de Bœuf, Mousse d'Avocat et Tuile au Parmesan
Tartare de Poisson à l'Huile d'Olives et aux Fines Herbes
L'Aumônière de Poissons, Sauce Vierge*

Plats

*Filet de Lotte bardé, Sauce au Raifort, Purée de Pommes de Terre
Brochette de Gambas, Sauce aux Agrumes
Magret de Canard, Sauce aux Fruits Rouges, Galette de Pommes de Terre
Pavé d'Agneau Rôti, Sauce Provençale, Mille feuilles de Légumes
Suprême de Pintade, Sauce à la Crème déglacée au Cognac, Risotto aux Épinards
Pavé de Biche, Sauce Chasseur, Dôme de Pommes de Terre*

(Tous les plats sont accompagnés de légumes)

Fromages (supplément 5,50 €)

*La Sélection de Trois Fromages Affinés
Le Chèvre tiède, Miel et quelques Feuilles*

Desserts

*Corbeille croustillante, Mousse de Fruits rouges et Sorbet
Crêpe au Grand Marnier et Glace
Moelleux au Chocolat sur son Coulis de Griottes, Glace
« Véritable » Tiramisu au Café*

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.*

