



## MENU

### **27.00 € Hors Boissons**

Crumble d'escargots au parmesan et à la crème d'ail persillée  
Tartare de tomates et saumon fumé  
Salade Caesar tradition, blanc de volaille grillé  
Salade fraîcheur et tomates confites  
Brochette de Saint-Jacques laquées, aspic d'agrumes

\*\*\*\*

Noix de veau rôtie et sa garniture  
Pavé de bœuf  
(Sauce servie à part au choix : sauce au bleu ou poivre vert ou bourguignonne)  
Râble de lapin farci à la tapenade  
Gigot d'agneau rôti, jus au romarin  
Croustillant de sandre sauce Chavignol

\*\*\*\*

Poirier  
Tutti frutti  
Entremets 3 chocolats  
Sabayon de fruits frais de saison  
Pana Cotta abricot  
Moelleux au chocolat

\*\*\*\*

4.00 € Le supplément «Assiette De fromages et salade verte »

### **Forfait boissons : 9.00 € par personne**

Côte de Gascogne « Colombelle » Ou Côte d'Auvergne « Les Volcans »  
Bordeaux rouge Ou Côteaux du Giennois rouge  
Eaux minérales et café

**Kir au vin blanc et ses crackers : 3.50 €**

**Kir au Crémant et feuilletés : 6.00 €**

Le forfait vin comprend 1 bouteille de vin blanc pour 4 personnes et 1 bouteille de vin rouge pour 3 personnes.  
Au delà, la bouteille supplémentaire de Bordeaux ou Giennois sera facturée 27.00 €.

**Les plats retenus devront être identiques pour l'ensemble du groupe d'un minimum de 10 personnes et nous être communiqués 15 jours avant votre venue**



## MENU

### **25.00 € Hors Boissons**

Mousseline de chèvre, concassé de tomates et chorizo  
Salade de gésiers et magrets fumés  
Aumônière de poireaux, chèvre, lardons  
Carpaccio de saumon au basilic  
Croustillant de noix de Saint Jacques au beurre blanc, fondue de poireaux

\*\*\*\*

Pièce de bœuf  
Suprême de pintade à la normande  
Navarin d'agneau printanier  
Dos de cabillaud au lard et beurre d'herbes

\*\*\*\*

Crème brûlée vanille  
Tarte Tatin aux pommes et glace vanille  
Moelleux au chocolat et crème pistache  
Gourmandise framboise et chocolat blanc

*Supplément de 2.00€ pour le service d'un gâteau  
décoré de fontaines lumineuses :  
Fraisier, Framboisier, Poirier, Forêt noire, Tutti-Frutti*

\*\*\*\*

4.00 € Le supplément «Assiette De fromages et salade verte »

### **Forfait boissons : 9.00 € par personne**

Côte de Gascogne « Colombelle » Ou Côte d'Auvergne « Les Volcans »  
Bordeaux rouge Ou Côteaux du Giennois rouge  
Eaux minérales et café

**Kir au vin blanc et ses crackers : 3.50 €**

**Kir au Crémant et feuilletés : 6.00 €**

Le forfait vin comprend 1 bouteille de vin blanc pour 4 personnes et 1 bouteille de vin rouge pour 3 personnes.  
Au delà, la bouteille supplémentaire de Bordeaux ou Giennois sera facturée 27.00 €

Les plats retenus devront être identiques pour l'ensemble du groupe **d'un minimum de 10 personnes** et nous être communiqués 15 jours avant votre venue



## MENU

### **22.00 € Hors Boissons**

Tartare de saumon mariné  
Briochette de Saint Nectaire et chorizo  
Duo de terrines de campagne  
Feuilleté de chèvre, aux échalotes, lardons et ciboulette  
Œufs meurette

\*\*\*\*

Emincé de veau minute et ses tagliatelles  
Longe de porc rôtie et sa garniture  
Pièce de bœuf, sauce au choix (vin, bleu, poivre vert)  
Coq au vin de Bourgogne  
Filet de lieu aux moules, julienne de légumes croquants

\*\*\*\*

Tarte fine aux pommes  
Tulipe de fruits frais et sorbets  
Charlotte poire sauce chocolat  
Vacherin glacé

*Supplément de 2.00€ par personne pour le service d'un gâteau  
décoré de fontaines lumineuses :*

*Fraisier, Framboisier, Poirier, Forêt noire, Tutti-Frutti*

\*\*\*\*

4.00 € Le supplément «Assiette De fromages et salade verte »

### **Forfait boissons : 9.00 € par personne**

Côte de Gascogne « Colombelle » Ou Côte d'Auvergne « Les Volcans »  
Bordeaux rouge Ou Côteaux du Giennois rouge  
Eaux minérales et café Eaux minérales et café

**Kir au vin blanc et ses crackers : 3.50 €**

**KIR au Crémant et feuilletés : 6.00 €**

Le forfait vin comprend 1 bouteille de vin blanc pour 4 personnes et 1 bouteille de vin rouge pour 3 personnes.  
Au delà, la bouteille supplémentaire de Bordeaux ou Giennois sera facturée 27.00 €

Les plats retenus devront être identiques pour l'ensemble du groupe **d'un minimum de 10 personnes** et nous être communiqués 15 jours avant votre venue