



MENU – Hors boissons

47.00 € TTC

1 entrée + 1 poisson + 1 plat + Fromages + dessert

Ou 38.00 € TTC

avec «1 entrée + 1 poisson» ou «1 entrée + 1 viande» + Fromages + dessert

Filets de rougets rôtis et mesclun aux herbes fraîches
Foie gras de canard mi-cuit
Feuilleté d'escargots et son beurre léger



Poêlée de Saint Jacques au velouté de crustacé
Médailillon de lotte au poivre vert et poireaux
Cassolette de julienne et fruits de mer



Filet de bœuf au Giennois rouge
Carré d'agneau aux senteurs de Provence
Emincé de magret de canard sauce pleurotes



Assiette de fromages et salade verte



Palette de desserts surprise
Entremet pana cotta et fruits de la Passion
Profiteroles
Un Gâteau au choix :
Poirier, framboisier, Forêt Noire, Fraisier (selon saison)

Forfait boissons : 11.00 € par personne (pour le service des 3 plats)

9.00 € par personne (pour le service de 2 plats)

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

Supplément par personne : 5.00 €

Pouilly fumé / Sancerre rouge



4.00 € par personne le «Trou Normand »



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



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 26.00 €, La bouteille de Pouilly Fumé ou de Sancerre sera facturée 36.00 €



MENU

41.00 € TTC

1 entrée + 1 poisson + 1 plat + Fromages + dessert

Ou 34.00 € TTC

avec «1 entrée + 1 poisson» OU «1 entrée + 1 viande» + Fromages + dessert

Médaille du Périgord aux morilles et foie gras
Salade Landaise (foie gras, magret séché, croûtons et pignons)
Tartare de saumon mariné à l'aneth



Gambas grillées, riz sauvage
Cassolette de fruits de mer et Saint-Jacques



Gigot d'agneau rôti, jus au romarin
Noix de veau rôtie et mélange forestier
Pavé de bœuf sauce Roquefort



Assiette de fromages et salade verte



Nougat glacé au coulis de fruits rouges
Griottes en chaud-froid et glace pistache
Macaron aux noisettes sauce caramel
Un Gâteau au choix :
Poirier, framboisier, Forêt Noire, Fraisier (selon saison)

Forfait boissons : 11.00€ par personne (pour le service des 3 plats)

9.00 € par personne (pour le service de 2 plats)

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

Supplément par personne : 5.00 €

Pouilly fumé / Sancerre rouge



4.00 € par personne le «Trou Normand »



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



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 26.00 €,

La bouteille de Pouilly Fumé ou de Sancerre sera facturée 36.00 €