

Menu 45,00 €

(incluant : apéritif, entrée, plat, fromage, dessert, vin, eau, café)

Apéritif

Cocktail de bienvenue

~

Les Entrées

Terrine de saumon, mousseline légère aux agrumes

OU

Œuf bio parfait au Pineau des Charentes, nid de légumes

~

Les plats

Médaille de volaille farci aux champignons, risotto crémeux au parmesan, jus de volaille lié aux herbes fraîches

OU

Dos de merlu en croûte d'aneth, fumet de sauvignon monté au beurre, niçoise de légumes du moment

~

Fromage

L'assiette de trois fromages

(Chabis du Poitou de Mr TURPEAU, tomme du pré Joly, brie de Meaux)

~

Les desserts

Entremet chocolat noisettes

(Biscuit , crème légère noisettes, glaçage chocolat aux éclats de noisettes)

OU

Véritable omelette Norvégienne maison

(Génoise, sorbet fraises et glace vanille, meringue flambée au grand Marnier)

**Ce menu spécialement étudié pour l'accueil d'un groupe de 20 personnes au minimum
Impose un choix unique à l'ensemble des convives qu'il conviendra de nous communiquer à l'avance**



L'intégralité de nos plats est élaborée et transformée sur place à partir de produits frais issus de producteurs locaux ou régionaux

Menu 58,00 €

(incluant : apéritif, entrée, plat, fromage, dessert, vin, eau, café)

Apéritif

Cocktail de bienvenue

~

Les Entrées

*Terrine de foie gras de canard mi-cuit de Mr MORILLE à la langoustine,
Glace de viande aux crustacés, brioche maison*

OU

Charlotte de saumon confit et chèvre frais de Mr TURPEAU, biscuit au citron vert

~

Les plats

Quasi de veau cuit lentement, jus de morilles et foie gras, pomme de terre Macaire

OU

Dos de maigre, snacké au gingembre, fumet coco citronnelle, légumes et purée safranée

~

Fromage

L'assiette de trois fromages

(Chabis du Poitou de Mr TURPEAU, tomme du pré Joly, brie de Meaux)

~

Les desserts

Entremet chocolat noisettes

(Biscuit ,crème légère noisettes, glaçage chocolat aux éclats de noisettes)

OU

Véritable omelette Norvégienne maison

(Génoise, sorbet fraises et glace vanille, meringue flambée au grand Marnier)

**Ce menu spécialement étudié pour l'accueil d'un groupe de 20 personnes au minimum
Impose un choix unique à l'ensemble des convives qu'il conviendra de nous communiquer à l'avance**



**L'intégralité de nos plats est élaborée et transformée sur place à partir de
produits frais issus de producteurs locaux ou régionaux**