



MENU ENTREPRISES

Menu identique pour la totalité des convives.

PLAT & DESSERT : 22 € 50

ENTREE, PLAT, & DESSERT : 29 € 00

ENTREE, PLAT, FROMAGE & DESSERT : 33 € 00

ENTREES

Saumon fumé par nos soins sur un émincé de chou blanc à la crème fraîche.

Mélange subtil de foie gras et St Jacques poêlé, jus d'oignons caramélisés (sup.1€)

*Gourmandise de boudin noir au cidre et purée de pommes fruits au Camembert.

Tartare de saumon aux épices douces, petites pousses de mesclun au jus d'agrumes.

Terrine maison de canard aux foies de volailles au Porto

Cannelloni de gambas, tomates et courgettes, vinaigrette d'herbes

Foie gras de canard maison, confiture d'oignons à la grenadine et toasts grillés (sup.3€)

PLATS

Duo de cabillaud poché et fumé sur une choucroute à la crème de lard.

Suprême de poulet fermier cuit dans un jus d'étrilles et écrevisses poêlées.

Pavé de bœuf grillé flambé au Cognac aux trois poivres et son gratin.

Suprême de pintade en croûte de noix, polenta crémeuse au parmesan.

Pavé de sandre rôti, lardons, petits oignons et pomme Charlotte.

Poitrine de porcelet confite 12 heures, pommes rattes et bouillon façon gribiche.

Palet de veau rosé, chanterelles sautées et crème de cresson. (sup. 2€)

FROMAGES

Camembert au lait cru sur une petite salade aux amandes.

Chèvre mariné sur toast croustillant.

Petits bonbons frits de Pont-l'Évêque et Livarots aux lardons

DESSERTS

Bouchon aux fruits de la passion, ananas rôti flambé au Rhum vieux.

Minestrone de fruits frais exotiques et sorbet citron vert.

Tarte tiède des demoiselles tatin, crème glacée au caramel beurre salé.

Moelleux au chocolat Valrhona et douceur à la pistache.

Crème brûlée à la gousse de vanille bourbon.

Terrine de crêpes façon Suzette, beurre d'orange au Grand-Marnier.

Croustade poire et miel, crème glacée au nougat de Montélimar.