

Menu à 32 euros 2023- 2024 (service compris)

Menu à 27 euros sans le poisson chaud sans trou normand, 28 euros avec trou normand

Menu à 22 euros entrée et plat

Menu à 24 euros entrée , plat , fromage

Croustillant de St Marcellin sur lit de Jeunes Pousses , poivrons et figes confits Ou

Cheese Cake de truite fumée de Vourzac et noix et sa Mâche Sauce citron Ou

Aumônière croustillante de Gambas et son achards de légumes et Mâche au Soja Ou

Déclinaison autour du Canard (mousse de foie gras et craquant de lentilles Vertes, magret de canard fumé

et gésiers fondants, chutney de pêches)

Loup Pané aux amandes sauce Girolles Ou

Torsade de sole au confit de poireaux Ou

Soufflé de Saumon aux St Jacques Sauce combawa et lait de coco

Trou Digestif à définir ensemble

Sauté de Veau aux Cèpes Ou

Filet de Canette sauce Poivre Vert Ou

Roulé de Poulet et jambon Cru Sauce Vigneronne Ou

Mignon de porc farci aux Pruneaux Jus Corsé aux oignons Rouges

Accompagné de son duo de légumes

- Risotto crémeux et gratin de légumes

ou

- Crique de pomme de terre et Flan de Légumes

Assiette des Deux Fromages secs ou faisselle Fermière

Buffet de dessert

Cinq mini desserts seraient à composer pour votre dessert :

Moelleux au chocolat, Verrine fraise, Verrine Chocolat, Verrine citron , Mini tartelette, Mini choux,
, Financier aux fruits, Crumble , Rocher Coco, Beignet Banane.

Buffet de Café et Infusion (en libre service)

Pièce Montée Ou Fontaine Chocolat (en supplément 2 euros pers)

Fontaine de champagne Lumineuse à 80 euros (mise en place et service inclus, champagne non inclus)