



Menu 45 € avec 2 plats

Prix :45,00€

Cocktail maison

Premier plat

Salade de tourteau, de crevettes et de queues d'écrevisses, pomelos, accompagnée de tomates, et d'une vinaigrette citronnée au vinaigre de xérès

OU

Salade d'émincés de volaille marinée à l'armagnac, tomates cerise, pignons de pins, œufs de cailles, accompagnée d'une vinaigrette au cidre

OU

Filet de perche sauce au Riesling sur un lit de pâtes fraîches

OU

Filet de lieu noir à la crème d'asperges vertes accompagné d'un riz basmati

Deuxième plat

Mignon de porc rôti au miel

OU

Magret de canard

OU

Pièces de bœuf rôti

OU

Suprême de pintade

ET

Sauce forestière ou crème d'ail ou crème de chorizo

OU

Rôti de veau braisé à l'ancienne et son jus

ET

Deux légumes au choix

Gratin dauphinois, gratin de 5 légumes, tomate provençale, champignons à l'ail et au persil, petits pois à la française, carottes vichy, fagot de haricots verts, poêlées de légumes, purée de patates douce, flan de courgettes, purée de céleri

Fromage

Assiette de salade verte

Deux fromages au choix

Dessert

Pièce montée (3 choux, nougatine et sujet au choix)

OU

Gâteaux pâtisseries (framboisier, poirier, croustillant aux 3 chocolats, etc.)

OU

Pyramide de 4 macarons ou buffet de 4 desserts (+1€)

Café accompagné d'une amende cacaotée

Options

4 toasts pour accompagner le cocktail maison : 3 €

Trou au choix : 3 € (Alcool et glace)

Forfait boissons : 9 € (Sauvignon de Touraine ou Muscadet sur lie, Chinon ou Merlot, pétillant méthode traditionnelle ou Vouvray brut (+ 1 €), eau de source)