



Menu à 54 € avec 3 plats

Prix :54,00€

Cocktail maison

Entrée

Foie gras au Sauternes sur sa gelée perlée accompagné d'une salade à la vinaigrette de framboise, de tranches de magret fumé et d'une brioche tiède

OU

Salade verte agrémentée de noix st jacques, de crevettes, de moules et d'une chiffonnade de saumon fumé au bois de hêtre accompagnée d'une sauce veloutée à la ciboulette et de tomates

Poisson

Dos de sandre sauce au Vouvray accompagnée d'une étuvée de légumes

OU

Filet de rascasse au lait de coco et au curry sur un lit de riz sauvage aux petits légumes vapeur

OU

Filet de rouget au coulis de langoustines accompagnée d'une étuvée de fenouil

Viande

Gigue de biche rôtie sauce grand Veneur

OU

Sauté de veau marengo (sauce brune légèrement tomaté, petits oignons et champignons)

OU

Filet de bœuf rôti

OU

Cuisse de canard farcie aux cèpes

ET

Sauce au foie gras ou crème de morilles

ET

Trois 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, pleurotes à l'ail et au persil

Fromage

Salade verte

Trois 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 (+1.50 €)

(Avec présentation en salle et inscription)

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)