Menu à 56 € avec 3 plats

Prix :56,00€

Cocktail maison

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

---

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

Mijotée de bœuf sauce crémée aux 5 baies

Ou

Maison Pellault

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

Ou

Filet de bœuf rôti

Ou

Cuisse de canard farcie aux cèpes

Sauce au choix pour les 2 viandes précédemment cités :

Sauce au foie gras ou crème de morilles

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

---

Salade verte

Trois fromages au choix :

(St Maure de Touraine, brie, St Nectaire, comté, fourme d'Ambert, bleu de Bresse, camembert)

Gâteaux pâtissiers (framboisier, poirier, croustillant aux 3 chocolats, etc.) (2 choix + 1 €)

Ou Pièce montée à étage (3 choux, nougatine) (+2.50 €)

Ou Pièce montée 2 choux et pyramide de macarons (2 par personne) (+ 3 €)

Ou Pyramide de 4 macarons ou buffet de 4 desserts (+3 €)

(Avec présentation en salle et inscription)

******

Café et amande cacaotée (sous forme de buffet)

Service, pain, vaisselle, compris

Sans nappe et sans serviette

Options possibles :

4 toasts pour accompagner le cocktail maison : 3 €

Trou au choix : 3 € (Alcool et glace)

Nappes non tissées blanches et serviettes non tissées de couleur : 3.50 €/personne

Forfait boissons : 10 € (Sauvignon de Touraine ou Muscadet sur lie, Chinon ou Merlot, pétillant méthode traditionnelle ou Vouvray brut (+ 1 €), eau de source)

Tarif valable 1 mois après impression et pour un minimum de 50 personnes adultes