

Menu à 25.00€

Entrées froides

*Pressé de canard sur verdure au vinaigre balsamique confiture d'oignons
Bodega de salade d'écrevisses aux éclats de mandarine
(Au choix)*

Ou

Entrées chaudes

*Filet de merlu sauce hollandaise julienne de légumes
Duo de filet de rouget au pesto et poêlée méridionale
(Au choix)*

Et

Plats chauds

*Suprême de poulet au piment d'Espelette
Cuisse de canard confite jus à l'échalote
Dos de cabillaud rôti beurre blanc ou chorizo
(Au choix)*

Vos garnitures

*Gratin dauphinois
Pommes grenailles rôties
Gratin de chou-fleur
Poêlée de légumes maison
Poêlée de haricots verts à l'ancienne
Demi tomates à la provençale
(2 Au choix)*

Desserts

*Moelleux chocolat cœur coulant crème anglaise et confiture d'oranges amères
Framboisier coulis de fruits rouges
Entremet poire caramel crème caramel
Saveur trois chocolats croquant
Crème anglaise
(Au Choix)*

Menu à 30.00€

*Assortiment d'amuse-bouche
(6pièces)*

Entrées froides

*Saumon fumé crème fouettée et blinis tiède
Foie gras de canard maison chutney de figues et pain d'épices
(Au choix)*

Ou

Entrées chaudes

*Filet de loup et poêlée primeur sauce champenoise
Aile de raie à l'oseille et légumes anciens
(Au choix)*

Et

Plats chauds

*Sauté de veau façon carbonade
Rôti de veau basse température au pleurotes
Filet mignon de porc au deux moutardes
(Au choix)*

Vos garnitures

*Gratin dauphinois
Pommes grenailles rôties
Gratin de chou-fleur
Poêlée de légumes maison
Poêlée de haricots verts à l'ancienne
Demi tomates à la provençale
(2 Au choix)*

Assiette fermière

*Brie de Meaux, Saint-Nectaire,
Chèvre, tomme, Cantal, camembert,
Fourme d'Ambert,
Accompagné de jeunes pousses à l'huile de noisette ou balsamique
(3 au choix)*

Desserts

*Moelleux chocolat cœur coulant crème anglaise et confiture d'oranges amères
Framboisier coulis de fruits rouges
Entremet poire caramel crème caramel
Saveur trois chocolats croquant
Crème anglaise
(Au choix)*

Menu à 35.00€

Entrées froides

*Le saumon fumé blinis et Crème aux Herbes
La salade périgourdine revisitée
Assiette terre et mer saumon fumé maison et foie gras maison
(Au choix)*

Ou

Entrées chaudes

*Ravioles d'écrevisses et pointes d'asperges sauce homardine
Trio de Saint-Jacques curcuma écrasé de patate douce et beurre nantais
Médaille de lotte rôtie armoricaine poêlée Primeur
(Au choix)*

Et

Plats chauds

*Pavé de saumon beurre blanc à l'estragon
Filet de canette rôtie aux poires Williams
Paleron de bœuf revisitée façon bourguignonne
(Au choix)*

Garnitures

*Gratin de pommes de terre
Pomme de terre façon grenaille rôtie
Écrasé de pomme de terre à l'huile d'olive
Flan de champignons
Poêlée de légumes de saison
Risotto aux champignons
Gratiné de courgettes
(2 Au choix)*

Desserts

*Minestrone de fruits exotiques chocolat chaud
La tarte tatin Crème Fraîche
Dacquoise framboise pistache et coulis de fruits rouges
Déclinaison mirabelles rôties et caramel laitier
Trilogie mini tarte tatin, mini-moelleux cœur coulant, tarte au citron
(Au choix)*

Menu à 40.00€

Assortiment d'amuse-bouche
(6pièces)

Entrées froides

Duo de foie gras de canard nature et figues brioche chutney de mangue
Assiette terre et mer saumon fumé maison et foie gras maison
Le trio des mers saumon fumé maison tartare de saumon Pamplemousse haddock fumé
(Au choix)
Ou

Entrées chaudes

Ravioles d'écrevisses et pointes d'asperges sauce homardine
Trio de Saint-Jacques curcuma écrasé de patate douce et beurre nantais
Médailon de lotte rôti armoricaine poêlée Primeur
(Au choix)

Et

Plats chauds

Quasi de veau confit à la Forestière
Sauté de joue de bœuf au Jurançon
Sot-l'y-laisse de volaille au deux moutarde
Pavé de saumon beurre blanc à l'estragon
Paleron de bœuf revisitée façon bourguignonne
(Au choix)

Garnitures

Gratin de pommes de terre, Pomme de terre façon grenaille rôti
Écrasé de pomme de terre à l'huile d'olive, Poêlée de légumes de saison
Risotto aux champignons, Poêlée façon tajine aux pêches
Gratiné de courgettes
(2 Au choix)

Assiette fermière

Bleu d'Auvergne fourme d'Ambert, Brie de Meaux fermier, Saint-Nectaire, Sainte-Maure, Cantal, tome,
Neuchâtel, camembert
Jeune pousse à l'huile de noix ou balsamique
(3 au choix)

Accompagnements

Brunoise de poires caramélisées
Pomme rôtie
Confiture de cerises noires
Brunoise d'abricots secs et noix
(Au choix)

Desserts

Minestrone de fruits exotiques chocolat chaud
La tarte tatin Crème Fraiche
Dacquoise framboise pistache et coulis de fruits rouges
Déclinaison mirabelles rôties et caramel laitier
(Au choix)