

Menu de groupe de + de 10 personnes avec choix unique pour l'ensemble des convives**Menu à 46.90 € 1 entrée****Prix nets (vins compris)****Menu à 55.90 € 2 entrées**1 bouteille pour 5 en vin blanc
& 1 pour 4 en vin rouge

Mises en bouche



Foie gras marbré au magret fumé & brioche maison

Merlu, ail noir & crème d'endive au Ty-Pavez de Lintan

Saint-Jacques, crémeux de choux fleur & pickles de chou-fleur & oignon

Pause sorbet au crémant de Loire & liqueur de pamplemousse **(supplément 1.50 €)**

Tournedos de filet de canard pommes Anna aux champignons du moment sauce au vin

Mignon de porc lardé, espuma de champignon & gnocchi

Rouelle de poulet, panais cuit en deux façons & crème de lard fumé

Assiette de Fromages locaux **(supplément 7.00 €)**

Omelette norvégienne

Fraisier ou tutti fruit (selon saison)

Gâteau pommes caramel

Gâteau poire & bavarois vanille

Gâteau aux deux chocolats

Gâteau avec
présentation
en salle**VIN BLANC** : Touraine Sauvignon ou Côtes Gascogne moelleux pour foie gras **VIN ROUGE**: St Chinian**Merci de prévenir au minimum 48 heures à l'avance le nombre de convives.****Les repas non servis seront facturés à 40%****Certains poissons ou légumes peuvent être momentanément remplacés,
merci de comprendre ce souci de fraîcheur et notre dépendance des marchés****Tous nos plats sont issus de produits bruts & élaborés sur place**