

Menu de groupe de + de 10 personnes avec choix unique pour l'ensemble des convives**Menu à 47.60 € 1 entrée****Menu à 56.50 € 2 entrées****Prix nets (vins compris)**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, panais, crème de chorizo

Saint-Jacques, salsifis confits & fumet crémé à la vanille

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

Rouelle de poulet, noisette torréfiées, gratin dauphinois à l'andouille

Paleron de bœuf, bouillon de céleri branche, far de blé noir & brunoise de légumes

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**