

Menu de groupe de + de 10 personnes avec choix unique pour l'ensemble des convives**Menu à 47.70 € 1 entrée****Prix nets (vins compris)****Menu à 56.90 € 2 entrées**1 bouteille pour 6 en vin blanc
& 1 pour 4 en vin rouge

Mise en bouche



Foie gras, gelée de betterave au cassis & brioche maison

Merlu, espuma d'aneth

Cabillaud fumé, gros lait de Ker Ronan & perles de hareng

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

Filet de canard, moelleux d'épinards sauce au vin épicé

Poulet façon Orloff au chorizo, millefeuille de pommes de terre & crème chorizo

Mignon de porc en chapelure de jambon, jus infusé au réglisse, purée de chou-fleur caramélisé

Assiette de Fromages locaux **(supplément 7.50 €)**

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 50%****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.****Toutes nos viandes sont d'origine française**