

## **MENU banquet midi à 35.00 € TTC**

Choisir un même menu pour tous les convives  
(Même entrée, même plat, même dessert)

Rosace de Saumon Fumé, Toast Herbacé,  
Crème de Raifort et Légumes de Saison.

OU

Mousseline de Poisson, Soupe de Roche  
Sauté de Légumes d'Hiver

OU

Terrine de Canard aux Fruits secs Compotée Oignons

OU

Velouté de Champignons, Feuilleté d'Œufs Brouillés



Suprême de Volaille Sauce aux Noix,  
Aumônière aux Champignons.

OU

Pavé de Saumon, Purée de Potimarron  
et Beurre Blanc à la Châtaigne.



Fromage Blanc à la Crème. (suppl. 2.50 €)  
Assiette de Fromages Choisis (suppl. 5.00 €)



Dessert des Pères Chartreux au Chocolat et Tarte aux Noix.

OU

Mendiant Glacé aux Fruits Secs, Coulis de Caramel

OU

Moelleux Chocolat et Glace Vanille Réduction Orange-Vanille  
et Tuile Chocolat.

## FORFAITS BOISSONS

A rajouter aux menus  
(1 bouteille de vin pour 3 personnes)

### Option Apéritif

Kir au blanc de blanc pétillant, jus de fruits, assortiment de feuilletés : **6.20 €**  
Champagne et jus de fruits, assortiment de feuilletés : **12.90 €**

### Forfait n° 1 9.20 € TTC

Alsace  
Merlot d'Ardèche  
Eaux minérales, Cafés, Infusions

### Forfait n° 2 10.20 € TTC

Sauvignon de Gascogne  
Côte du Rhône La Grivelère  
Eaux minérales, Cafés, Infusions

### Forfait n° 3 12.10 € TTC

Macon Vinzelle ou Malvoisie  
Bordeaux Blaye La Croix de Guillot ou Côte du Rhône La Soumade  
Eaux minérales Café Infusions

### Forfait n° 4 19.20 € TTC

St Véran terres noires ou Tariquet 1ères Grives  
Lussac Saint Emilion - Château de Barbe Blanche ou Côtes de Nuit Lécheneaut  
Eaux minérales Café Infusions

### Forfait n° 5 28.00 € TTC

Chablis 1<sup>er</sup> Cru Louis Michel ou Sauternes Les Sablettes  
St Emilion 1<sup>er</sup> cru Château Pipeau ou Mercurey 1<sup>er</sup> cru Clos de Tonnerres  
Eaux minérales, Cafés, Infusions