

MENU banquet midi à 36.00 € 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 Comptée 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 12.30 € TTC

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

Forfait n° 4 21.70 € 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 29.70 € TTC

Chablis 1^{er} Cru Louis Michel ou Sauternes Les Sablettes
St Emilion 1^{er} cru Château Pipeau ou Mercurey 1^{er} cru Clos de Tonnerres
Eaux minérales, Cafés, Infusions