

MENU EVENT /ALL IN

apéritif-eau-demi vin-café-thé compris

Composer votre menu en choisissant 2 options par services

les entrées/

- Le carpaccio de bœuf troisième acte »truffe noire et foie gras »
- Le carpaccio de légumes grillées et tomates bio « végétarien »
- Les ravioles de homard en soupière thaï »curry, coco, légumes »
- Les ravioles de faisan maison sauce waterzooi truffée,légumes
- Le duo de croquettes Maison « crevettes grises et parmesan »
- Le tartare de saumon cru, avocat et noisettes torréfiée
- Le crottin de Chavignol en croûte chaud coulant, crème au miel
- Le croustillant de scampis aux légumes croquant sauce safran

les plats/

- le suprême de volaille au spéculoos, sauce leffe, gratin dauphinois
- Le filet de bar rôti, risotto aux écrevisses et fèves sauce homardine
- Le magret de canard sauce périgourdine, risotto aux champignons
- Le cabillaud rôti à l'ostendaise, purée de pdt bio,légumes de saison
- Le pintadeau rôti sauce aux morilles,gratin dauphinois et chicon
- Le cubrole grillé pommes frites maison sauce béarnaise sup 5 euro
- La caille rôtie désossée et farcie au foie gras sauce morilles.sup 5e
- La marmite thaï »poulet,scampis,canard,curry,coco,légumes,riz »

les desserts/

- Le fondant au chocolat noir intense, crème vanille bourbon
- Le chaud froid aux pommes « tarte fine tiède et glace vanille »
- Le vacherin glacé framboisier, fruits rouges et coulis

tarif/ menu à 60 euro/pers TTC

« tous nos plats sont accompagnés de légumes frais du marché »

