

Propositions de menus « classiques »

Formules à 27,00 € TTC

pour 15 personnes minimum

Menu du Boucher

- Entrée -

Fine pastilla feta, tomates confites,
origan et sa salade

- Plat -

Pavé de rumsteck sauce whisky
pois gourmands, pommes darphin

- Dessert -

Eclair craquelin mousse crème brûlée
pommes caramélisées

-

Vin, eau minérale,
eau gazeuse et café compris

Menu du poulailler

- Entrée -

Brioche perdue et son caviar d'aubergines

- Plat -

Suprême de pintade Label Rouge aux pleurotes
Fagots de haricots verts et riz parfumé

- Dessert -

Crème brûlée

-

Vin, eau minérale,
eau gazeuse et café compris

Menu de la mer

- Entrée -

Œufs pochés en meurette, toast et salade

- Plat -

Papillote de cabillaud sauce cajun
Tagliatelles aux légumes de saison

- Dessert -

Macaron chocolat praliné

-

Vin, eau minérale,
eau gazeuse et café compris

Menu végétarien

- Entrée -

Salade de chèvre chaud, miel et noix

- Plat -

Burger végétarien
Frites de patates douces et mesclun

- Dessert -

Tarte fine aux pommes bio
et sa boule de glace vanille

-

Vin, eau minérale,
eau gazeuse et café compris