15 PERSONNES MINIMUM



MENU DÉCOUVERTE GROUPE

27€ TTC CAFÉ INCLUS MUSICALES DU VENDREDI

ENTRÉE, PLAT, DESSERT 1 CHOIX UNIQUE POUR TOUT LE GROUPE

ENTRÉES (1 CHOIX UNIQUE)

Gourmandise tiède de Volaille et Gésiers Compôtée de Chou Pak Choi OU

Délice de Chèvre Frais à la Poire Conférence Feuillantine de Sarrasin, Betterave acidulée

PLATS (1 CHOIX UNIQUE)

Cabillaud rôti aux Amandes et Citron, Fondue de Poireaux au Curcuma. Jus réduit OU

> Noix de Joue de Porc au Chorizo Doux Carottes couleurs, Sauce façon Satay

DESSERTS (1 CHOIX UNIQUE)

Mozzarella croustillante parfumée à l'Ail Doux OU

Nougat Glacé à la Croquante et Fruits Confits OU

Crème Brûlée à la Vanille, Moelleux Spéculoos

FORFAITS EN SUPPLEMENT

1 Verre de Vin par personne 4.50 € TTC 2 Verres de Vin par personne 9.00 € TTC Apéritif Coupe de Bulles de Loire + 1 Verre de Vin par personne 9.50 € TTC Apéritif Coupe de Bulles de Loire + 2 Verres de Vin par personne 14 € TTC 8 € TTC Supplément Fromage

Choix Unique pour tous. Nombre définitif 7 jours avant la date du repas - arrhes 30% à la réservation. Toute annulation après cette date ne sera pas déduite du devis.

15 PERSONNES MINIMUM

a DAMIEN CHAZELLE fillen

MENU BISTRONOME GROUPE

37€ TTC CAFÉ INCLUS

ENTRÉE, PLAT, DESSERT

1 CHOIX UNIQUE POUR TOUT LE GROUPE

ENTRÉES (1 CHOIX UNIQUE)

Noix de Pétoncles et Crevettes légèrement relevées au Gingembre, Velouté de Butternut

OU

Tartelette de Canard Confit aux Epices Douces, Espuma de Magret Fumé
OU

Déclinaison de Saumon en Salade d'Hiver, Mascarpone doucement Acidulé

PLATS (1 CHOIX UNIQUE)

Pavé de Lieu Jaune en Cuisson Basse Température Coques et Moules Crémées, Légumes racines

ΟU

Quasi de Veau Poêlé, infusion de céleri, Flan de Panais au Poivre Vert

ΟU

Filet de Bœuf Français à la Moutarde Violette Gratin Dauphinois et ses petits Légumes

DESSERTS (1 CHOIX UNIQUE)

Notre Sélection de trois Fromages affinés

OU

Gratin de Pommes Confites au Caramel à la fleur de Sel Sabayon Léger et Crème Glacée

OU

Crémeux au Chocolat Noir façon Liégeois, Biscuit croustillant Vanille

OU

Tiramisu revisité selon le Chef

FORFAITS EN SUPPLEMENT

1 Verre de Vin par personne 4.50 € TTC

2 Verres de Vin par personne 9.00 € TTC

Apéritif Coupe de Bulles de Loire + 1 Verre de Vin par personne 9.50 € TTC

Apéritif Coupe de Bulles de Loire + 2 Verres de Vin par personne 14 € TTC

Supplément Fromage 8 € TTC

Possibilité de choix de Bouteilles sur place sur la carte des vins.

Choix Unique pour tous. Nombre définitif 7 jours avant la date du repas - arrhes 30% à la réservation.

Toute annulation après cette date ne sera pas déduite du devis.



MENU TERROIR GROUPE

47€ TTC CAFÉ INCLUS

ENTRÉE, PLAT, FROMAGE, DESSERT

ENTRÉE

Bonbons de Foie Gras Infusion au Poivre Sichuan Chutney de Pommes et Figues

PLAT

Pot au Feu de Sandre au Pavot Bleu Ses Mini Légumes & Réduction de Crémant

FROMAGE

Chausson de Saint Nectaire au Lard Fumé
Jeunes Pousses de Salade

DESSERTS

Parfait Glacé au Cointreau, Brisures de Biscuits et Marmelade d'Oranges

FORFAITS EN SUPPLEMENT

1 Verre de Vin par personne 4.50 € TTC

2 Verres de Vin par personne 9.00 € TTC

Apéritif Coupe de Bulles de Loire + 1 Verre de Vin par personne 9.50 € TTC

Apéritif Coupe de Bulles de Loire + 2 Verres de Vin par personne 14 € TTC

Supplément Fromage 8 € TTC

Possibilité de choix de Bouteilles sur place sur la carte des vins.

Choix Unique pour tous. Nombre définitif 7 jours avant la date du repas - arrhes 30% à la réservation.

Toute annulation après cette date ne sera pas déduite du devis.

25 PERSONNES MINIMUM 2

MENU GROUPE

27€ TTC 1 VERRE DE VIN ET CAFÉ INCLUS

DÉJEUNER TOUS LES JOURS DINER HORS VENDREDI, SAMEDI ET DIMANCHE

ENTRÉES (1 CHOIX UNIQUE)

Pastilla de Foie de Volaille et Gésiers, Salade à l'ail Doux

OU

Moelleux de Cabillaud et Moule, crème de Champignons de nos caves

OU

Tartelette de saison au Chèvre frais et fruits secs

PLATS (1 CHOIX UNIQUE)

Retour du Pêcheur, Méli-mélo de légumes et Beurre Blanc

Oι

Suprême de Volaille en crumble de Brioche, Jus Cidré et Écrasé de Pommes de Terre

OU

Navarin de Veau, Réduction de Saumur Champigny et Légumes racines

ΟU

Assiette de Légumes de saison

DESSERTS (1 CHOIX UNIQUE)

Chou aux Fruits Exotiques

OU

Crème Brûlée Vanille

OU

Dacquoise aux Amandes et Ganache Chocolat

SUPPLÉMENTS

1 Verre de Vin supplémentaire par personne

4.50 € TTC

Apéritif Coupe de Bulles de Loire

5 € TTC

Supplément Fromage

8 € TTC

Possibilité de choix de Bouteilles sur place sur la carte des vins.

Choix Unique pour tous. Nombre définitif 7 jours avant la date du repas - arrhes 30% à la réservation.

Toute annulation après cette date ne sera pas déduite du devis.



MENU ENFANTS

ENTRÉE, PLAT, DESSERT

15€ TTC

ENTRÉES

Gourmandise tiède de Gésiers confits

OU

Rillettes de Saumon Frais

PLATS

Fish & Chips Maison

OU

Emincé de Volaille fermière Française à la Crème

ACCOMPAGNEMENTS

Frites à la Graisse de Bœuf

DESSERTS

Gratin de Pommes Confites au Caramel à la fleur de Sel Sabayon Léger et Crème Glacée OU

Coupe de Glace

(Vanille, Chocolat, Fraise, Fromage Blanc)