

Menu « Gourmand » 2019

34.00 € TTC / pers.

**Entrée – Plat – Dessert + 2V. vin, Eaux minérales et café
(Ou Menu à 29.00 € TTC hors vin)**

Minimum 20 pers.

LES ENTREES

Tartare d'avocat, agrumes et saumon frais, crème aux épices

Ou

Cassolette de la mer à la rochelaise

Ou

Œuf cocotte au foie-gras

LES VIANDES ET POISSONS....

Moelleux de sandre, Beurre de mer et Poêlée de légumes du moment

Ou

Magret de canard farci aux raisins de Corinth, sauce miel et duo de purées

Ou

Pavé de Faux-filet de bœuf, crème de champignons

Et Blinis de pomme de terre

Ou

Suprême de pintade laqué au Tériakii, Risotto crémeux aux carottes

LES DESSERTS.....

Profiteroles au chocolat noir « Combiér »

Ou

Tiramisu aux fruits rouges et spéculos

Ou

Baba punché au rhum brun, crème fouettée vanille des îles

UN PLAT UNIQUE Par catégorie pour le groupe

Le choix doit être remis 5 jours avant l'évènement

SUPPLEMENTS.....

Assiette Duo de Fromages = 3.50 € TTC (+ 1 v.vin = 6.00 € TTC)

Apéritif 1 coupe de crémant et 2 canapés = 4.50 € TTC

Dessert 1 coupe de crémant brut ou rosé = 2.50 € TTC