

MENU

de groupes

ENTRÉES

SALADE DU MARCHÉ ET PÂTÉ EN CROUTE	11.-
VOL AU VENT DE RIS DE VEAU <i>aux truffes et fondue de poireau</i>	13.-
FEUILLETÉ AUX CHAMPIGNONS DE SAISON	12.-
POÊLÉE DE NOIX DE ST JACQUES <i>tombée de mangue et émulsion safranée</i>	14.-

PLATS

FILET MIGNON DE PORC DE SALAVAU <i>sauce aux morilles, gratin dauphinois et légumes du marché</i>	28.-
CARRÉ DE VEAU RÔTI <i>sauce moutarde à l'ancienne, paillason de pomme de terre et légumes du marché</i>	38.-
RÔTI DE PORC DE SALAVAU <i>sauce champignons de saison, pomme de terre boulangère et légumes du marché</i>	23.-
FILETS DE PERCHE DU LAC MEUNIÈRE <i>sauce tartare, pomme de terre nature et légumes du marché</i>	36.-
ENTRECÔTE DE BŒUF BLACK ANGUS RASSIE <i>réduction vin rouge à l'échalotte, tagliatelles au beurre et légumes du marché</i>	34.-

DESSERTS

MOELLEUX AU CHOCOLAT <i>coulis de saison et boule de glace</i>	11.-
MOUSSE AUX FRUITS DE SAISON	9.-
CRÈME BRULÉE AU ROMARIN	9.-
ASSIETTE DE FROMAGE D'ICI ET D'AILLEURS	10.-

À partir de 10 personnes. Le menu comprend au minimum une entrée, un plat et un dessert, identique pour l'ensemble des convives. Nous restons toutefois à l'écoute pour toute adaptation en cas de restrictions alimentaires.

