



Menus à 32.50 Euros par personne (boissons comprises)

Menu 1 :

Cocktail maison aux fruits exotiques et Cointreau, mini carpaccio de bœuf au basilic. Salade gourmande aux copeaux de terrine de foie gras de canard, haricots vert frais et gésiers confits. Epais pavé de quasi de veau rôti au four, jus court à la sauge, risotto aux trompettes de la mort et tomates confites aux herbes. Brie de Meaux, maroilles et chèvre fermier, salade verte aux cerneaux de noix. Véritable Tiramisu maison au mascarpone servi en verrine. Café et mini congolais.

Menu 2 :

Cognac Schweppes et mini marinade de poisson au citron vert. Brochette de queues de langoustines et gambas grillées à la minute en laque d'épices, julienne d'endives à l'huile de citronnelle. Epais pavé de cabillaud braisé au four au vin de Bordeaux et chapelure de brioche, purée de pommes de terre maison à l'huile d'olive vierge et aubergines confites au thym. Munster, roquefort, Pont-l'évêque, salade verte et vinaigrette au xérès et herbes fines. Aumônière d'ananas au rhum brun et glace à la vanille. Café et chocolat.

Menu 3 :

Cocktail Charentais au jus de pomme, cognac et liqueur de coco, petit tartare de langoustines en amuse bouche. Saumon mariné façon Grav-lax, galette parmentière tiède au blé noir et crème fouettée minute à la vodka. Cuisse de lapin en crépine, farcie aux morilles et aux herbes fines rôtie au four dans son jus, pois gourmands et gratin de pommes de terre à l'ancienne. Tomme de Savoie, brie de Meaux et reblochon, salade de mâche à l'huile de noix. Byzantin à la pistache et crème anglaise à la vanille (la spécialité de la maison). Café et mini financier.

Menu 4 :

Américano maison et toast à la mousse de citron et caviar de hareng Avruga. Véritables piquillos du pays Basque farcis à la chair de langoustines servis tièdes et sauce aux crustacés. Pavé de maigre en écailles de courgettes cuit à la vapeur, sauce Champagne aux appétits, fondue de poireaux et purée de carottes. Chèvre fermier, munster, brie de Meaux, salade verte à l'huile de noix. Tarte feuilletée cuite à la minute aux poires caramélisées, crème anglaise au caramel. Café et truffe au chocolat noir.



Sélection de vin à choisir lors de la réservation: 1 /2 Bouteille de vin par personne

Un vin unique pour tout le repas

Blanc : Lubéron, La Ciboise, Chapoutier, vin de la vallée du Rhône

ou Rouge : Côtes-du-Ventoux, Delas, vin de la vallée du Rhône

Ces menus équilibrés ont été établis à titre indicatif, vous pouvez les composer suivant vos goûts dans la mesure d'un choix commun pour l'ensemble des convives.

RESERVATION
UNIQUEMENT
PAR TELEPHONE
05 45 95 27 13

