



Menus à 38.50 Euros par personne (Boissons comprises)

Menu 1 :

Cocktail au champagne Guyot Pietrement, toast au caviar de hareng Avruga.
Terrine de foie gras de canard mi-cuite au Pineau, pain de campagne grillé, chutney d'oignons à la grenadine.
Pavé de bar grillé à l'huile de feuilles de lime et citronnelle, jardinière de légumes et purée de pommes de terre maison.
Brie de Meaux, vacherin Mont d'Or, chèvre fermier et salade verte à l'huile de noix.
Succès au chocolat noir aux zestes d'oranges confites, tuile aux amandes et crème anglaise à la pistache.
Café et truffe au chocolat

Menu 3 :

Cognac Schweppes et piquillos à la brandade de morue fraîche.
Salade de queues de gambas, langoustines et ris de veau poellés minute, vinaigrette à la framboise et germes de poireaux.
Carré d'agneau roti au four, jus court au thym et à la sarriette, pommes boulangères à l'ancienne, pois gourmands.
Pont Lévêque, chèvre fermier, Brie de Meaux, salade verte et vinaigrette au xérés.
Nougat glacé aux fruits confits parfumés au rhum, coulis d'abricot à la vanille et tuile aux amandes.
Café et truffe au chocolat noir

Menu 2 :

Vieux Pineau des Charentes, petit tartare de poisson sur toast au piment d'Espelette.
Terrine de queue de langoustines aux épinards frais et petits légumes en gelée de Noilly-Prat sauce barigoule aux appétits.
Epais pavé de faux filet poelé au foie gras de canard de Charente sauce Bordelaise, gratin de pommes de terre à l'ancienne et tomates confites.
Chèvre fermier, maroille, munster, salade de mâche aux cerneaux de noix et vinaigrette au xérés.
Farandole de desserts maison (4 sortes) coulis de fruits rouges au Grand-Marnier
Café et congolais

Menu 4 :

Americano maison et toast au roquefort, cognac et cerneaux de noix.
Risotto aux asperges vertes, escargots gros gris cuits au bouillon parfumés aux herbes, petite sauce crémeuse.
Calamar entier grillé vinaigrette aux tomates fraîches et piment d'Espelette, poelée de poivrons, soja et aubergines à l'huile d'olive vierge, purée de pommes de terre.
Munster, chèvre fermier et tomme de Savoie, salade verte à l'huile de noix.
Moelleux au chocolat noir glace à la vanille, tuile aux amandes et coulis de framboises au Cointreau.
Café et petit financier



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

Un vin unique pour tout le repas (Les millésimes ne sont pas contractuels)

Blanc : Marquis de Goulaine, Chardonnay, vin de Loire

ou Rouge : Lubéron, La Ciboise, Chapoutier, Côtes 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

