

Menus Réceptions

40 euros , 50 euros , et 65 euros TTC .

Sur réservation midi et soir du lundi au samedi

Le choix est à faire à l'avance

Tous nos plats sont accompagnés de leurs garnitures

Possibilité d'une salle privatisée à partir de 12 personnes

Possibilité d'un service de l'apéritif debout façon cocktail

Boissons comprises

Possibilité de supplément :

Assiette de 3 fromages et salade aux noix 6 euros

Assiette de feuilleté chèvre chaud et sa salade 6 euros

Trou normand sorbet pomme et Calvados 5 euros

Menu enfant 18 euros

Jus de fruits

Foie gras ou saumon fumé

Filet de bœuf ou filet de poisson frites maison

Dessert choisi sur le chariot

40 euros TTC

Kir Alsace crème de griotte

Rillettes , tomates cerises , olives

Œuf poché en meurette

Ou

Saumon laqué minute salade de légumes croquants

Ou

Terrine du chef épices et condiments

Filet d'églefin purée de pommes de terre beurre nantais

Ou

Cuisse de canard pommes sarladaise, salade miel et balsamique

Ou

Râble de lapin désossé sauce moutarde

Salade de fruits frais à la verveine

Ou

Tarte fine tiède aux pommes glace caramel au beurre salé

Ou

Charlotte au caramel crème anglaise

Café eaux minérales plate et gazeuse

Pinot noir Domaine Biet

Terra Vitis

50 euros TTC

Touraine pétillant

3 amuses bouches, olives et tomates cerise

Médailillon de foie gras un verre de coteaux du Layon

Ou

Tartare de saumon

Ou

Cassolette d'escargots de Bourgogne

Ballotine de poulet de Loué petite farce au Comté et sauce au vin du Jura

Ou

Filet de canette en croûte de pistache polenta crémeuse

Ou

Dos de lieu noir sauce vierge petits légumes, purée

Cheese cake ananas et spéculos

Ou

Poire belle Hélène

Ou

Assiette de desserts panachés

Café eaux minérales plate et gazeuse

Saint Nicolas de Bourgueil

65 euros

Flute de Champagne 5 amuses bouche

Assiette gourmande du Pont Rouge

Ou

Cassolette de ris de veau et billes de légumes

Ou

Joue de lotte à la provençale

Aiguillettes de Saint Pierre mousse de roquette parmesan conchiglioni farcis

Ou

Filet de bœuf sauce poivre, panier fleuri de légumes

Ou

Suprême de pintade au beurre d'herbes pommes fondantes et légumes

Ou

Cabillaud à la soubressade lentilles corail tuiles chorizo

Tarte citron meringuée et glace citron vert

Ou

Nougat glacé coulis de fruits rouges

Ou

Framboisier crème anglaise

Café eaux minérales plate et gazeuse

Bourgogne blanc, Saint Nicolas de Bourgueil