

Menus Réceptions

42 euros, 52 euros, et 65 euros TTC.

*Sur réservation midi et soir du lundi au samedi
seulement à partir de 10 personnes*

Le choix est à faire à l'avance

Tous nos plats sont accompagnés de leurs garnitures

Possibilité d'une salle privatisée

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

Boissons comprises

Possibilité de supplément :

<i>Assiette de 3 fromages et salade aux noix</i>	<i>6 euros</i>
<i>Assiette de feuilleté chèvre chaud et sa salade</i>	<i>6 euros</i>
<i>Trou normand sorbet pomme et Calvados</i>	<i>5 euros</i>

Menu enfant 18 euros :

Jus de fruits

*Foie gras **Ou** saumon fumé*

*Filet de bœuf **Ou** filet de poisson avec frites **Ou** purée maison*

Deux boules de glace au choix

42 euros TTC

Kir Alsace crème de griotte

Rillettes, tomates cerises, olives

Carpaccio de saumon aux épices

Ou

Croquant de chèvre aux herbes et jambon cru

Dos de lieu au beurre blanc

Ou

Suprême de poulet, sauce au vin jaune

Baba au Rhum

Ou

Nougat glacée et coulis fruits rouges

*Café, eaux minérales plate et gazeuse
Corbières Rouge, Domaine Combe grande*

52 euros TTC

Vouvray pétillant

3 amuses bouches, olives et tomates cerise

Médallions de foie gras accompagnés d'un verre de Coteaux du Layon

Ou

Saumon gravlax, crème ciboulette et légumes acidulés

Ou

Asperges blanche roulée au lard de Colonata, crème fumée au foin

Magret de canard, dragées et sauce fève de tonka

Ou

Bourride de poissons et coquillages, jus de moule à l'ail et au safran

Fraise Melba

Ou

Religieuse au café

Café, eaux minérales plate et gazeuse

Saint Nicolas de Bourgueil rouge

65 euros TTC

Flûte de Champagne

5 amuses bouche

*Ravioles de Homard farcies aux champignons shiitaké et roquettes,
crèmeux de Xéres*

Ou

Tartare de thon, guacamole et sa jardinière

Ou

Pain perdu de foie gras, confit de mangue

Pavé de St Pierre, sauce vierge citronnée et son risotto d'épeautres

Ou

Faux filet de bœuf, jus corsé et pommes Dauphine

Ou

*Pavé de selle d'agneau, bettes rôties,
courgette à la menthe et jus au foin*

Tartelette de mûres et kiwis

Ou

Fondant au chocolat, cœur caramel et sa glace caramel

Ou

Fraisier, crème anglaise

Café, eaux minérales plate et gazeuse

Vouvray blanc sec, Saint Nicolas de Bourgueil rouge