

# **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*

*Anjou Rouge*

**52 euros TTC**

*Vouvray pétillant*

*3 amuses bouches, olives et tomates cerise*

\*\*\*\*\*

*Médailles de foie gras accompagnés d'un verre de Coteaux du Layon*

***Ou***

*Saumon gravlax, crème ciboulette et légumes acidulés*

***Ou***

*Salade de sardines crues, panais et sa crème aux câpres*

\*\*\*\*\*

*Suprême de Pintade aux raisins*

***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*

\*\*\*\*\*

*Parfait d'abricot*

***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*