

Menus Réceptions

42 euros, 52 euros, et 65 euros TTC.

*Sur réservation midi et soir du mardi 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 :

Assiette de 3 fromages et salade aux noix 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 avec frites **Ou** purée maison*

Deux boules de glace au choix

42 euros TTC

Kir Alsace crème de griotte

Rillettes, pickles de légumes

Carpaccio de saumon aux épices

Ou

Croquant de chèvre aux herbes et jambon cru

Dos de cabillaud, émulsion à l'ail noir

Ou

Suprême de poulet, sauce au vin jaune

Faisselle et sa marmelade de clémentines

Ou

Tarte Tatin et glace vanille

Café, eaux minérales plate et gazeuse

Anjou Rouge

52 euros TTC

Vouvray pétillant

3 amuses bouches, pickles de légumes

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

Ou

Saumon fumé maison accompagné de son blinis

Ou

Filet de rouget, écumes de citron et sa brunoise de légumes

Souris d'agneau aux épices et aux olives

Ou

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

Cheesecake à l'ananas

Ou

Forêt-noire

Possibilité d'un gâteau unique :

- *Framboisier*
- *Forêt-noire*

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

Ballottine de lieu jaune au tourteau, coulis de granny et choux fleurs

Ou

Carpaccio de bar, pickles d'oignons rouges et extrait de verdure

Daurade royale, coulis de cresson, tartelette aux oignons et butternut

Ou

*Filet de St Pierre, beurre blanc, tian de légumes de saison
(supplément 5 euros)*

Ou

Filet de bœuf, sauce au poivre vert et panier fleuri

Baba façon Tonic, crèmeux à la châtaignes

Ou

Finger croquant au chocolat noisette

Ou

Nougat glacé

Possibilité d'un gâteau unique :

- *Framboisier*
- *Forêt-noire*

Café, eaux minérales plate et gazeuse

Saint-Véran bourgogne blanc, Saint Nicolas de Bourgueil rouge