

Menu Gourmand

28,00€ par personne

Symphonie de mer et terroir
(Foie gras, jambon de Bayonne,
langoustines, tartelette de saumon fumé)

Saumon sauce curry,
accompagné de sa fondue de poireaux
et de sa douceur de terre

En option :

Plateau de fromages (2,50 €/pers)
Brie, Leerdammer, tomme au muscadet
Ou

Plateau de fromages (3,50 €/pers)
Brie, Leerdammer, tomme au muscadet,
Roquefort et chèvre

Menu festif

29,00€ par personne

Brochette de Saint-Jacques
Fondue de poireaux et julienne de carottes,
sauce Saint-Jacques

Moelleux de chapon aux champignons de Paris
Sauce forestière, accompagné de son
gratin dauphinois et de ses marrons

En option :

Plateau de fromages (2,50 €/pers)
Brie, Leerdammer, tomme au muscadet
Ou

Plateau de fromages (3,50 €/pers)
Brie, Leerdammer, tomme au muscadet,
Roquefort et chèvre

Menu fin Gourmet

31,00€ par personne

Tatin de foie gras
(Foie gras, pommes, pain d'épices,
confit d'oignon)

Médailillon de filet mignon,
sauce au poivre vert
accompagné de ses légumes rôtis à l'huile
d'olive et de ses pommes dauphines

En option :

Plateau de fromages (2,50 €/pers)
Brie, Leerdammer, tomme au muscadet
Ou

Plateau de fromages (3,50 €/pers)
Brie, Leerdammer, tomme au muscadet,
Roquefort et chèvre

Nous vous offrons la possibilité de location de vaisselle et du lavage des plats (voir au dos)

NB : Nos menus ne sont pas modifiables, sinon se référer à la carte des fêtes, merci pour votre compréhension.