

Menu de groupe à 25 €

20€ sans entrée

Entrées

L' OEUF

Façon cocotte, chèvre, magret fumé et noix, accompagné de sa «mouillette» croustillante

ou

LES DEUX SAUMONS

Présentés en rilette avec de l'aneth et ses blinis

Plats

LE COCHON

La poitrine roulée aux herbes, purée de pomme de terre et son jus vert

ou

LE POISSON

Dos de cabillaud, Espuma de beurre d'agrume, légumes primeurs

Desserts

LE FONDANT

Au chocolat et au caramel à la fleur de sel

ou

LE CHEESECAKE

A la vanille avec sa compotée de fruits rouges

CAFÉ et THÉ

Menu de groupe à 35 €

27€ sans entrée

Entrées

LE VELOUTE

*De lentilles vertes du Puy avec sa mousse de chèvre
et son magret fumé
ou*

LA LANGOUSTINE

Croustillante au basilic avec ses légumes marinés au citron

Plats

LA CANETTE

*Filet de canette sauce aux cerises noires et ses pommes macaire
ou*

LE BAR

En filet au fenouil, accompagné de son caramel d'orange

Desserts

LA TARTE CITRON

Meringuée et revisitée en tiramisu

ou

LE CHOCOLAT

Base macaronée, ganache chocolat et éclats de fruits secs

CAFÉ et THÉ

Menu de groupe à 47 €

36€ sans entrée

Entrées

L'ESPADON

En tartare, son condiment d'algues nori et sauce vinaigrée au yuzu

ou

LE FOIE GRAS

Servi avec son pain d'épices, chutney granny smith

Plats

LE BOEUF

*Filet de boeuf et son écrasé de pommes de terre à l'huile truffée,
sauce aux morilles*

ou

LE ROUGET

Filet présenté en rosace, vierge méditerranéenne et endives braisées

Fromages

Cromesquis de chèvre, sorbet à la pomme verte

Desserts

LE LINGOT

Au chocolat et au caramel surmonté de sa feuille d'or

ou

LE MACARON

A la framboise, crème diplomate à la pistache et son coulis de fruits rouges

CAFÉ et THÉ

VINS

Rouge: Graves Château Pessan

Blanc: Petit Fumé Michel Redde et Fils