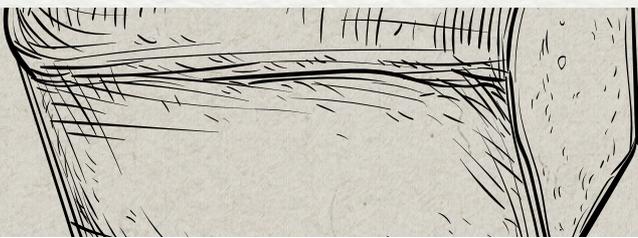




PROPOSITIONS MENUS DE GROUPE



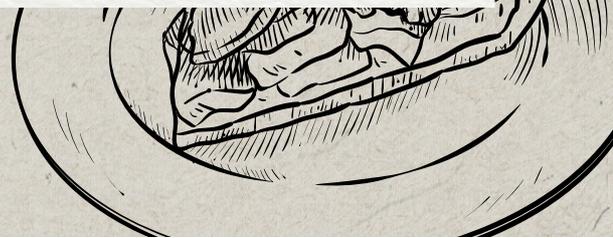
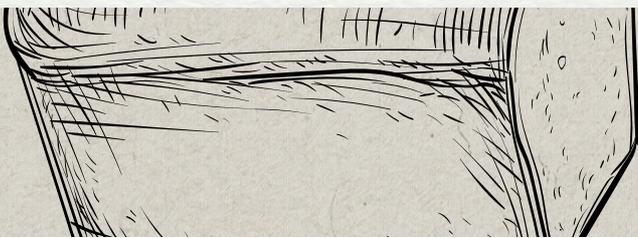


MENU 25€/ PERS (HORS BOISSONS)

-
- RILLETTES DE SAUMON FUMÉ MAISON À L'ANETH
 - TERRINE DE CAMPAGNE, PICKLES D'OIGNONS
 - SALADE ARGOAT : CHARCUTERIE VARIÉE, CRUDITÉS
 - PANA COTTA DE MOULES DE BOUCHOT DE PÉNESTIN
 -

-
- PAVÉ DE LIEU, BEURRE BLANC, RIZ PILAF ET LÉGUMES DE SAISON
 - PALERON DE PORC CONFIT, JUS AU BALSAMIQUE ET POMMES DE TERRE
GRENAILLE
 - FILET DE JULIENNE EN ÉCAILLES DE COURGETTES, POMMES DE TERRE
ÉCRASÉES AUX FINES HERBES
 - JAMBONNETTE DE VOLAILLE FARCIE AUX CHAMPIGNONS, SAUCE CRÈME

-
- TARTE FINE AUX POMMES, GLACE VANILLE
 - CHEESE-CAKE & COULIS DE FRUITS ROUGES
 - FEUILLANTINE CHOCOLAT, COULIS DE FRUITS ROUGES
 - CARPACCIO D'ANANAS
-





MENU 35€/ PERS (HORS BOISSONS)

-
- RILLETTES DE CABILLAUD AUX HUÎTRES ET AUX ALGUES
 - TERRINE DE POISSON (SELON ARRIVAGE) & MOSAÏQUE DE LÉGUMES, MAYONNAISE CITRONNÉE AUX FINES HERBES
 - SALADE DE POULET FUMÉ MAISON & TARTARE DE LÉGUMES, VINAIGRETTE D'AGRUMES
 - PRESSÉ DE JOUE DE PORC, CRÈME À LA MOUTARDE ANCIENNE ET RÉMOULADE DE CÉLERI
-

- CUISSE DE LAPIN CONFITE AU ROMARIN & CITRON, POMMES DE TERRE GRENAILLE À L'AIL ET CAROTTES DE SAISON
 - PAVÉ DE THON GRILLÉ SAUCE CHIMICHOURI, POÊLÉE DE LÉGUMES ESTIVALE
 - RETOUR DE PÊCHE, SAUCE TANDOORI, RIZ PILAF AUX PETITS LÉGUMES
 - QUASI DE VEAU SAUCE ARABICA, GRATIN DE POMMES DE TERRE
-

- GÂTEAU 3 CHOCOLATS, CRÈME ANGLAISE
 - BISCUIT AMANDE, COMPOTÉE MANGUE PASSION
 - PANNA COTTA FRAMBOISE, BISCUIT JOCONDE
 - CRAQUANT CHOCOLAT, COULIS DE FRUITS ROUGES
-

