

Proposition de menu

pour banquet

Les menus doivent être identiques pour l'ensemble de la table

1 Entrée, 1 Plat, 1 Dessert
1 first course, 1 dish, 1 dessert

24.50 €

⋮

1 Entrée, 2 Plats, 1 Dessert
1 first course, 2 dishes, 1 dessert

30.50€

Entrée

L'incontournable feuilleté aux pleurotes à la crème de ciboulette
Mousseline de brochet, tomates concassées, sauce aux herbes
Royale de foies de volailles aux mousserons
Tarte fine de saumon bio et son beurre d'aromates
Charcuterie fermière
Pressé de lapin, coulis de noisette et sa petite salade

Poissons

Dos de cabillaud en pipérade de légumes, façon basquaise
Aiguillette de saumon « bio » d'Irlande mijotée aux lentilles verte du Puy et champignons
Poêlée de cuisses de grenouilles en persillade

Viande

Cuisse de canard confite à l'ancienne, lentilles du Puy
Suprême de pintade rôtie, pomme confite du Pilat
Tournedos de canard, sauce à l'échalote
Paleron de veau en cocotte à la moutarde violette, légumes du moment
Fondant de bœuf des mariniers, fricassée de légumes

Fromages +3.00 €

Plateau de fromages – Fromage faisselle

Dessert

Entremet chocolat – Omelette norvégienne
Vacherin glacé aux fruits rouges
Assiette gourmande – Entremet passion framboise

Menu servi à partir de 10 personnes sur réservation uniquement

Prix nets en euros / service compris