



Menus servis (minimum 10 personnes)
Served menus (10 quests minimum)

Au choix une entrée, un plat et un dessert, **même menu pour tous les invités**
*Choice of one starter, one main, and one dessert, **same menu/dishes for all the guests***

Menu TERROIR
35€/pers

Entrées au choix :

Mousseux de foie de volaille bardé au lard fumé paysan sur son lit de lentilles du Puy
Mousseline de thon rouge à la Mexicaine, sauce crème à l'aneth servi dans sa bodega
Meli Mélo de légumes du potager et sa vinaigrette à l'ail noir.

Plats au choix :

Joue de bœuf confit à la bordelaise, charlottes au lard
Fricassée de volaille fermière sauce normande, pommes golden braisées et champignons poêlés
Dos de cabillaud poché aux aromates, tagliatelles de courgette et son beignet de polenta

Plateau de fromage + 5€

Desserts au choix :

Tarte fine aux pommes caramélisées
Tartelette au citron meringué
Crème brûlée à la vanille Bourbon

Café/thé/tisane + 2€

Menu GOURMAND

40€/pers

Entrées au choix :

Pressé de confit de canard à la fourme d'Ambert et son confit d'oignons

Tartare de saumon sauvage à la citronnelle et yuzu

Croquettes de pied de cochon au foie gras sur son lit de pleurotes

Plats au choix :

Filet mignon de porc fermier lardé au lard fumé, écrasé de pommes de terre de Beauce à la truffe noire

Confit de canard maison à l'ail rose, pommes grenailles paysannes.

Brochette de saumon et St Jacques grillées, fondue de carottes vichy et pommes bouchon

Plateau de fromage + 5€

Desserts au choix :

Délicieux aux trois chocolats et son croustillant noisette

Baba bouchon au vieux Rhum et sa chantilly

Tartelette aux poires confites façon Bourdaloue

Café/thé/tisane + 2€

Menu PRESTIGE

45€/pers

Entrées au choix :

Terrine de lotte et langoustines, tomates confites et estragon

Macaronnade de foie gras de canard confiture d'oignons au banyuls

Rillettes de lièvre au chocolat corsé confit d'échalotes au vin rouge

Vol au vent d'escargots de Bourgogne crémeux relevé à l'anis vert

Plats au choix :

Osso buco de veau aux olives et à la fleur de thym et ses tagliatelles aux œufs frais

Filet de bar grillé aux amandes, bouquetière de légumes, beurre nantais

Filet de sole farcie aux crevettes grises, risotto de légumes au pistou de tomates

Plateau de fromage + 5€

Desserts au choix :

Gros macaron et sa ganache au chocolat

Millefeuille renversé au caramel beurre salé

Mi cuit au chocolat noir et éclats de noisettes

Café/thé/tisane + 2€

Option Gâteau d'anniversaire (minimum 10 personnes): + 3€

Hors menu : 8€/pers

Gâteaux d'anniversaire au choix :

Le duo : Mousse chocolat lait, mousse chocolat noir, confiture de framboises, biscuit

Soleil levant : Mousse amande, coulis de fraises, biscuit thé vert, sirop thé Matcha

Agrumes : Mousse orange yuzu, coulis mangue passion, feuillantine façon orangette.

Forêt noire : Mousse chocolat noir, chantilly, cerises au kirch et biscuit chocolat

Montélimar : Crème de nougat, biscuit, fruits secs caramélisés.

Tiramisu : Mousse mascarpone, génoise cacao, marsala rhum café, velours chocolat

Normand : Mousse vanille, pommes poêlées au calvados, biscuits, crêpes.

Menu enfant – de 10 ans : 17,5 € menu enfant du jour (entrée, plat, dessert)

Childrens' menu (less than 10 years old) : 17,5€ menu of the day (starter, main dish, dessert)

Formule cocktail apéritif :

Liste des pièces apéritives sur demande

Formule 8 pièces : 19€/pers

(5 amuses bouches et 3 verrines)

Formule 12 pièces : 27€/pers

(7 amuses bouches et 5 verrines)

Menu lunch 27€/pers

Lunch menu 27€/pers

Self-service buffet froid selon produits de saison

Self-service cold buffet depending on the season

Salades composées
Terrine de campagne
viande froide avec accompagnement
Fromage
Tartes aux fruits, pâtisserie, fruit de saison

*Prepared salads
Country terrine
cold meat with accompaniment
Cheese
Pastry custard or seasonal fruit*

Breakfast 10€

Pain, viennoiserie
Beurre, confiture, miel
Céréales, fruits, yaourt
Jus de fruit, café, thé, chocolat, lait

*Bread, pastries
Butter, jam, honey
Cereals, fruits, yoghurt
Juice, coffee, tea, hot chocolate, milk*

Brunch 18 €

Pain, viennoiserie
Beurre, confiture, miel
Céréales, fruits, yaourt
Jus de fruit, café, thé, chocolat, lait
Œufs brouillés
fromage, charcuterie
*Bread, pastries
Butter, jam, honey
Cereals, fruits, yoghurt
Juice, coffee, tea, hot chocolate, milk
Scrambled eggs,
cheese, cold meats*