

Ces menus sont proposés avec un choix unique pour l'ensemble des convives.
These menus are offered with a unique choice for all guests.

Menu à 36 €

(Hors boisson)

Entrée au choix

Conchiglioni d'agneau confit gratiné au chèvre, concassée de tomate et pistou

ou

Saumon mariné façon gravlax, palets de betterave, chantilly au raifort, toasts

ou

L'avocat frit minute, sauce vierge, magret fumé par nos soins, crème virtuelle au lard

ou

Le millefeuille de légumes du soleil grillés et marinés, mozzarella di Buffalla, coulis de roquette

ou

Le carpaccio de chorizo Ibérique, poulpes, légumes crus et cuits, onions rings

Plats au choix

Les gambas poêlées autour d'un riz madras, vinaigrette à la riche

ou

Dos de cabillaud rôti, lit d'épinard parfumé au gingembre, garniture Grenobloise

ou

Saltimbocca de veau, risotto aux petits pois et à la mascarpone, tuile au parmesan

ou

Magret de canard au poivre de Timut et citron confit, pomme Darphin et légumes du moment

*Nous travaillons des produits frais de saison, les garnitures des plats peuvent donc changer.
Si vous souhaitez une garniture particulière nous étudierons votre demande avec le chef.*

Ces menus sont proposés avec un choix unique pour l'ensemble des convives.
These menus are offered with a unique choice for all guests.

Fromage

L'assiette de fromages variées, confiture maison et mesclun

ou

Beignets de Sainte Maure de Touraine marinés au miel, mâche et vinaigrette framboise

Dessert au choix

Vacherin revisité aux sorbets selon saison, coulis passion

ou

Le mi-cuit au chocolat noir, cœur fruits rouges, crème anglaise à la pistache

ou

L'aller-retour aux Antilles : baba au vieux rhum, smoothie banane-coco, carpaccio d'ananas et Maracudja glacé

Voici plusieurs propositions de gâteaux :

Saint Honoré - Paris-Brest - Craquelin poire caramel - Forêt-noire - Royale au chocolat
Framboisier - Fraisier - Charlotte coco-passion - Omelette norvégienne

Le mot du chef :

*Nous travaillons des produits frais de saison, les garnitures des plats peuvent donc changer.
Si vous souhaitez une garniture particulière nous étudierons votre demande avec le chef.*

Ces menus sont proposés avec un choix unique pour l'ensemble des convives.
These menus are offered with a unique choice for all guests.

Menu 45 € ou 54 €

(hors boisson)

Entrée - Plat - Fromage - dessert : 45€

Entrée - Poisson - Viande - Fromage - dessert : 54€

Entrée au choix

Cannelloni de saumon fumé et chair de crabe parfumée au yuzu

ou

Les langoustines rôties façon « French Riviera »

ou

La terrine de foie gras de canard selon l'inspiration du moment et suivant la saison

ou

Royale de champignon du moment, écume de lard, grosse mouillette de copeaux de foie gras cru

Plats au choix

Poisson

Turbot braisé à l'os, brunoise de courgette au thym citron, pétales de tomate confite,
beurre blanc à la badiane

ou

Bar rôti étuvé et nems de poireaux à la coriandre, jus de carottes

ou

Filet de rouget barbet juste saisi, compotée d'oignon et fenouil, Oreillettes de Montpellier,
réduction d'orange et moutarde de Meaux

Viande

Suprême de pintade de Loué en ballotine, ragoût de morilles, petits pois à la française

ou

Tournedos de Bœuf cuit au sautoir, mousseline de patate douce, fine pissaladière,
jus aux câpres et aux anchois

ou

Filet d'agneau en croûte de piment d'Espelette, mille-feuille de blette gratiné au parmesan,
jus court et crème d'ail

Ces menus sont proposés avec un choix unique pour l'ensemble des convives.
These menus are offered with a unique choice for all guests.

Fromages

Les beignets de Sainte Maure de Touraine marinés au miel, mesclun et vinaigrette framboise

ou

Le camembert en 3 façon : le cromesquis, le bonbon croustillant et jambon de Vendée, marinée au calvados, mâche et caramel au cidre

ou

Le Piccodon au lard sur toast et légumes du soleil, pistou de roquette

ou

L'assiette de 3 fromages variées

ou

Croustillant de Comté et Bresaola au basilic, roquette

Dessert au choix

L'ananas dans tous ses états : Raviole de yaourt au gingembre, rôti au Malibu, sorbet , tartare à la grenade et coriandre fraîche

ou

L'ondulation croustillante autour de la fraise

ou

Le feuille à feuille croquant au pommes confites, caramel beurre salée, sorbet Granny Smith

ou

Bombe glacée cœur de fruits rouges aux deux meringues sur une dacquoise à la pistache

ou

Le royal chocolat aux framboises fraîches et sa compotée
à la badiane

Voici plusieurs propositions de gâteaux :

Saint Honoré - Paris-Brest - Craquelin poire caramel - Forêt-noire - Royale au chocolat
Framboisier - Fraisier - Charlotte coco-passion - Omelette norvégienne

Le mot du chef :

*Nous travaillons des produits frais de saison, les garnitures des plats peuvent donc changer.
Si vous souhaitez une garniture particulière nous étudierons votre demande avec le chef.*

Ces menus sont proposés avec un choix unique pour l'ensemble des convives.
These menus are offered with a unique choice for all guests.

Forfait boissons à 9,00 €

½ bouteille d'eau / personne
Plate ou gazeuse

1/3 bouteille de vin / personne

Café, thé ou infusion
avec ses mignardises

Apéritifs

avec ses 3 tapenades

Kir vin blanc 4,00 €

Flute de crémant de Loire 5,00 €

Kir impérial à 5,00 €

Cocktail maison 6,00 €

Flute de Champagne 8,00 €

Nos différentes propositions de vins pour le forfait à 9 €

Vin blanc :

- Pays d'oc « Camas chardonnay »
- Luberon « Grande Toque AOC
- Pays nantais « Muscadet sur Lie »
- Anjou « Coteaux du Layon »
- Touraine « Sauvignon de Touraine »
- Vallée du Rhône « Côtes du Rhône Parallèle 45 »
- Petit chablis

Vin rouge :

- Pays d'Oc « Camas Cabernet Sauvignon »
- Luberon « Grande Toque AOC »
- Anjou « Domaine de la Rochette »
- Saumur Langlois
- Touraine Gamay « Domaine de la Rochette »
- Bordeaux « Château Bel Air »
- Bordeaux « Château bras d'argent »
- Château Alfa
- Côtes du Ventoux
- Côtes du Rhône Parallèle 45

Vin rosé :

- Pays d'Oc « Camas Pinot Noir »
- Lubéron « Grande Toque AOC »
- Vallée du Rhône « Tavel »
- Côte de Provence