

Menu Alésia

35 € HT / 39 € TTC

(A partir de 12 convives)
Valable uniquement du lundi au vendredi (hors jours fériés)

ENTREES

Rillettes de sardine au piment d'Espelette
Ou
Terrine de campagne & ses toasts
Ou
Poireaux vinaigrette façon mimosa

PLATS

Saucisse au couteau
Purée maison
Ou
Filet de lieu noir meunière
Ecrasé de pomme de terre
Ou
Poulet Basquaise, tagliatelles

DESSERTS

Nougat glacé au coulis de fruits rouges
Ou
Ile flottante, crème anglaise
Ou
Salade de fruits frais

VINS (Inclus)

Côtes de Gascogne blanc Mathieu Beraut (1 Blle pour 4 pers.)
Ou
Bordeaux Château Malbat (1 Blle pour 4 pers.)

Café ou Thé

Merci de sélectionner 2 entrées, deux plats et deux desserts au choix à nous communiquer 7 jours à l'avance

Pour les groupes supérieurs à 30 personnes, un choix unique est à effectuer 7 jours avant la date prévue du repas



Menu Du Maine

43.5 € HT / 50€ TTC

(A partir de 12 convives)

APERITIF

Kir au vin blanc Sauvignon

ENTREES

Tartare de saumon frais aux herbes

Ou

Ravioles à la ricotta, crème de basilic

Ou

Croustillants de chèvre chaud & salade verte

PLATS

Bavette poêlée, sauce Béarnaise, frites fraîches

Ou

Filet de bar à la plancha, sauce beurre blanc, rizotto crémeux

Ou

Blanquette de volaille à l'ancienne, riz Basmati

DESSERTS

Poire Belle-Hélène, glace vanille

Ou

Craquant au chocolat crème anglaise

Ou

Crème brûlée à la cassonade

VINS (Inclus)

Côtes de Gascogne A.O.P. blanc Mathieu Beraut (1 Blle pour 3 pers.)

Ou

Bordeaux rouge A.O.P. Château Malbat (1 Blle pour 3 pers.)

EAUX MINERALES PLATES & GAZEUSES (Inclus)

Café ou Thé

Merci de sélectionner 2 entrées, deux plats et deux desserts au choix à nous communiquer 7 jours à l'avance

Pour les groupes supérieurs à 30 personnes, un choix unique est à effectuer 7 jours avant la date prévue du repas



Menu Hélène & Victor Basch

56.5 € HT / 65€ TTC

(A partir de 12 convives)

APERITIF

Kir pétillant & ses amuses bouches

ENTREES

6 huîtres Fines de claires N°3

Ou

Crémeux de lentilles au foie gras

Ou

Saumon mariné façon gravelax & ses toasts

PLATS

Cuisse de canard confite, gratin dauphinois

Ou

Filets de sole au safran, petits légumes confits

Ou

Pavé de rumsteak sauce marchand de vin, frites fraîches

DESSERTS

Baba bouchon au rhum & chantilly

Ou

Tarte au citron meringuée

Ou

Tiramisu aux fruits rouges

VINS (Inclus)

Sauvignon blanc A.O.P. Les roches fleuries (1 Blle pour 3 pers.)

Ou

Saint-Chinian A.O.P. Bagatelles – A l'origine (1 Bl'origine (ers.)

EAUX MINERALES PLATES & GAZEUSES (Inclus)

Café ou Thé

Merci de sélectionner 2 entrées, deux plats et deux desserts au choix à nous communiquer 7 jours à l'avance

Pour les groupes supérieurs à 30 personnes, un choix unique est à effectuer 7 jours avant la date prévue du repas



Menu Slavik

73.9 € HT / 85€ TTC

(A partir de 12 convives)

APERITIF

Flûte de champagne Brut Maison Haton & ses amuses-bouches

ENTREES

Foie gras maison & ses toasts

Ou

Saumon fumé par nos soins, crème à l'aneth

Ou

Ravioles aux truffes & son bouillon aux champignons

PLATS

Filet de bar snacké, poêlée de fenouil confit, sauce au beurre blanc

Ou

Filet de bœuf sauce Périgourdine, pommes Pont-neuf

Ou

Magret de canard à l'orange, millefeuille de pomme de terre

DESSERTS

Soufflé glacé au Grand Marnier

Ou

Profiteroles à la glace vanille & sa sauce chocolat chaud

Ou

Glaces Berthillon (2 parfums au choix)

VINS (Inclus)

Petit chablis A.O.P. Maison Vocoret (1 Blle pour 3 pers.)

Ou

Bordeaux graves A.O.P. château Despujol (1 Blle pour 3 pers.)

EAUX MINERALES PLATES & GAZEUSES (Inclus)

Café ou Thé

Merci de sélectionner 2 entrées, deux plats et deux desserts au choix à nous communiquer 7 jours à l'avance

Pour les groupes supérieurs à 30 personnes, un choix unique est à effectuer 7 jours avant la date prévue du repas