

Menu à définir 33€

ou 24,90€ hors boisson

Kir + entrée+ plat+ dessert+ vins (1 verre 12,5cl) +café

Minimum 20 personnes et gratuité chauffeur à partir de 30 personnes

il faudrait choisir une entrée, un plat, un dessert *identique* pour l'ensemble de la table

ENTREES

- Mille feuille de légumes d'été ricotta à l'estragon et chips de lard fumé.
- Cassolette de duxelle de champignon oeuf poché gratiné sabayon
- Assiette de 6 huitres de chez Jean Luc Tonneau au Vivier sur mer.
- Terrine de campagne « maison » confiture d'oignon au balsamique et salade verte
- Aubergine au parmesan (aubergine, tomate, mozzarella AOP, parmesan et jambon Serrano) et salade verte

PLAT.

- Pavé de cochon mariné cuit à basse température, sauce chorizo et gratin de pomme de terre.
- Filet de lieu noir, légumes du moment et fumet crémeux.
- Filet d'églefin rôti, crème de coquillage au curcuma et riz vapeur.
- Suprême de volaille farcie, champignon aubergine lard fumé, sauce suprême et purée de pomme de terre.
- Paleron de boeuf braisée à basse température, pommes grenaille rôti.

DESSERTS

- Fraicheur de fruits frais exotique, sorbet passion et financier coco
- Moelleux au chocolat au lait, crème anglaise et glace vanille
- Brioche perdue caramel au beurre salé et glace vanille.
- Crumble au pomme et crème fraîche
- Véritable ile flottante caramel salé et amande effilée torréfié