

Menu des fêtes

Groupes au restaurant

Sur les mois de décembre 2024 et janvier 2025
Le choix du menu devra être identique à tous les convives
Le nombre de convives et le choix du menu devront être donnés 5 jours avant

FORMULE À 25.00€ SANS BOISSON
FORMULE À 30.00€ AVEC BOISSONS (AVEC ET SANS ALCOOL)

Cocktail des fêtes ou Leffe de Noël 25cl (choix sur place)
et son assiette de 5 amuses bouches chauds et froids

ou

Gaufre tiède de saumon frais et petits légumes sur mesclun, fumet crémé

ou

Roulés de limande sur fondue de légumes, coulis façon béarnaise

ou

Foie gras de canard maison, chutney de figes, pain et brioche toastés (+3.00€)



Moelleux de volaille lardé cuit en basse température,
crème de champignons

ou

Sauté de cerf mijoté façon grand veneur

ou

Pavé de filet de bœuf grillé, sauce poivre doux (+4.00€)

ou

Roulés de limande, jus de coquillages façon béarnaise et ses légumes



OPTION : PLANCHE DE 4 FROMAGES AFFINÉS ET MESCLUN AU BALSAMIQUE (+4.00€)



Roulé gourmand au caramel fondant et chocolat croquant

ou

Dôme au yuzu, cœur fruits rouges et glaçage chocolat blanc

Boissons servies à discrétion

Languedoc blanc Devois de Perret

Côte de Gascogne rouge

Café ou thé

OPTION

COCKTAIL DES FÊTES OU LEFFE DE NOËL ET SES CROÛTONS À TARTINER +4.50€

COCKTAIL DES FÊTES OU LEFFE DE NOËL ET 3 AMUSES BOUCHES +8.00€