

MENU BISTRONOMIQUE

50,00€

-3 services-

Veillez sélectionner un menu unique pour l'ensemble des convives ou nous communiquer les choix une semaine à l'avance.

(sur une sélection de deux variétés maximum)

A noter : ce menu est uniquement servi les soirs et pour un minimum de 10 personnes

Entrées:

- Tartare de veau et foie gras à l'huile d'argan, salade de roquette et croustillant de parmesan*
- Raviole de langoustines, herbes fraîches et consommé à la citronnelle*
- Carpaccio de bœuf, poire confite, foie gras et vinaigrette balsamique*
- Tomate farcie, poêlée de légumes croquants, ketchup de poivron et coulis de basilic (végan)*

Plats

- Filet de barbue, risotto aux chicons, sauce à la bière blanche et citron*
- Filet pur de porc en crépinette d'herbes, mousseline de pommes de terre et carottes fanes confites*
- Veau farci à la truffe, légumes de saison et jus de viande truffé*
- Spaghettis de courgettes et carottes, huile de noix, jus de légumes aux herbes (végan)*

Desserts:

- L'Éclair au café et son coulis de chocolat chaud*
- Tarte au flan vanille*
- Sablé au citron et meringue croquante*
- Soupe de fruits et son sorbet (végan)*