

Menu de Banquet & groupe

Réouverture 2021

Un choix commun pour l'ensemble des convives est demandé :
même entrée + même plat + même dessert pour le groupe (sauf régime spécifique)

Valable en déjeuner (hors événement). Choix à communiquer 10 jours avant le repas.
Les garnitures et les sauces peuvent être modifiées sur simple demande préalable.

Les entrées

- | | | |
|---|--------------------------|------|
| Petite tourte au canard et foie gras, jeunes pousses de salade | <input type="checkbox"/> | 16 € |
| Médallions de foie gras, abricot, pistache et romarin | <input type="checkbox"/> | 18 € |
| Dos de bar, compotée de poivron au piment d'Espelette, crème légère aux anchois | <input type="checkbox"/> | 22 € |
| Ris de veau en blanquette à la sarriette servie en petite marmite | <input type="checkbox"/> | 26 € |
| Demi-homard rôti, mousseline de brocoli, huile épicée | <input type="checkbox"/> | 28 € |

Éventuellement une seconde entrée, suivi d'un interlude glacé _ €

Les plats

- | | | |
|--|--------------------------|------|
| Croustillant de volaille à la sauge et au lard, pomme de terre à l'huile d'olive | <input type="checkbox"/> | 18 € |
| Filet de daurade poêlée, risotto aux petits légumes, sauce au parmesan | <input type="checkbox"/> | 18 € |
| Dos de maigre rôti, petite ratatouille en mouclade, sauce safranée | <input type="checkbox"/> | 22 € |
| Suprêmes de pigeonneau rôtis, polenta et caviar d'aubergine | <input type="checkbox"/> | 26 € |
| Canon d'agneau aux herbes, pommes de terre glacées au jus, fondue d'oignon au thym | <input type="checkbox"/> | 26 € |

Assiette de fromages et salade

inclus avec le menu

Les desserts

- | | | |
|---|--------------------------|------|
| Entremets à l'abricot et au romarin, sorbet à l'abricot | <input type="checkbox"/> | 14 € |
| Crèmeux au café arabica et à la noisette, crème glacée praliné | <input type="checkbox"/> | 14 € |
| Dôme glacé à la fraise et à la rhubarbe, baie de Tasmanie et canneberge | <input type="checkbox"/> | 14 € |
| Tartelette au citron vert et au basilic, confit de groseille et sorbet à la bergamote | <input type="checkbox"/> | 14 € |
| Délice au chocolat grand cru et au sésame grillé, sorbet au chocolat blanc | <input type="checkbox"/> | 14 € |
| Gâteau de Fêtes, parfum à votre choix, décoration personnalisée | <input type="checkbox"/> | 14 € |

Pour les boissons : à la carte ou les forfaits ci-dessous (tarif par personne)

- | | | |
|--|--------------------------|------|
| L'apéritif au Champagne comprenant le Champagne du Château (à discrétion) et 5 canapés | <input type="checkbox"/> | 22 € |
| Forfait Boissons du repas : 1 bouteille de vin pour 2, les eaux minérales, un café (ou thé-infusion) | <input type="checkbox"/> | 28 € |
| Forfait Boissons du repas : 1 bouteille de vin pour 2, les eaux minérales, un café (ou thé-infusion) | <input type="checkbox"/> | 28 € |