

Menu de Banquet & groupe

V2 - Printemps 2022

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 de lapin au citron confit et à la sarriette, jeunes pousses de roquette	<input type="checkbox"/>	22 €
Dos de bar, mousseline de fenouil, crème aux anchois	<input type="checkbox"/>	24 €
Ris de veau en blanquette à la sarriette servie en petite marmite	<input type="checkbox"/>	28 €
Langoustine et coques en risotto crémeux, émulsion au crustacé	<input type="checkbox"/>	32 €

Les plats

Filet de daurade poêlée, risotto aux petits légumes, sauce au crustacé	<input type="checkbox"/>	26 €
Croustillant de volaille fermière à la sauge et au lard, écrasée de pomme de terre	<input type="checkbox"/>	26 €
Dos de maigre rôti, petite mouclade aux légumes, sauce au safran	<input type="checkbox"/>	28 €
Suprêmes de pigeonneau rôtis, épeautre au jus persillé	<input type="checkbox"/>	30 €
Selle d'agneau rôtie au thym, Aubergine confite et fondue de tomate	<input type="checkbox"/>	30 €
Filet de bœuf en tournedos, pommes de terre glacées au jus, fondue d'oignon	<input type="checkbox"/>	32 €

Assiette de fromages et salade

inclus avec le dessert

Les desserts

Pavlova aux fraises, noix de coco et baies de Tasmanie	<input type="checkbox"/>	16 €
Crémeux au café arabica et à la noisette, crème glacée praliné	<input type="checkbox"/>	16 €
Entremets aux fruits exotiques et sorbet à la mangue	<input type="checkbox"/>	16 €
Tartelette au citron vert et au basilic et sorbet à la bergamote	<input type="checkbox"/>	16 €
Délice au chocolat grand cru et à la menthe, sorbet à la framboise	<input type="checkbox"/>	16 €
Gâteau de Fêtes, parfum à votre choix, décoration personnalisée	<input type="checkbox"/>	16 €

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"/>	24 €
Forfait Boissons du repas : 1/2 bouteille de vin, les eaux minérales, un café (ou thé-infusion)	<input type="checkbox"/>	32 €