

MENU DE GROUPE ENTREPRISES A PARTIR DE 10 PERSONNES

Menu à 60€ Tout compris

MINI POIREAU,
Brûlé, puis fumé,
Le chèvre frais agrémenté de noix et oignons confits,
Mousse de Sainte-Maure de Touraine,
Vinaigrette de légumes à notre huile de truffes d'Eté

POUR COMMENCER

FOIE GRAS DE CANARD AU NATUREL EN TERRINE,
Pain de campagne toasté,
Gelée de Sauternes aux agrumes

NOIX DE COQUILLES SAINT-JACQUES,
Comme une raviole garnie de tomates séchées et tapenade,
Huile d'olive citron-basilic

LES CHOSES SERIEUSES

LE BAR DE PECHE,
Sauce Champagne, Champignons de couche,

SUPREME DE POULARDE,
Morilles, Sauce au vin Jaune,
Riz Basmati

LES GOURMANDISES OU LE PLATEAU DE FROMAGES

VOYAGE EXOTIQUE,
Mangue fraîche, Sorbet banane-passion,
Gelée de miel au thym, coulis passion et émulsion mangue

TARTELETTE TIEDE AU CHOCOLAT NOIR
Noisettes du piémont, coulis au poire et glace noisette

Apéritif : Coupe de Vouvray Pétillant / Kir Pétillant / Cocktail sans alcool

Vin de Loire : Blanc et Rouge sur la base d'une bouteille pour 3 personnes

Eaux Minérales : Plate et Gazeuse sur la base d'une bouteille pour 2 personnes

Café et mignardises

Toutes nos viandes sont d'origines Française. Nos prix sont nets