



Menus groupes

Velouté de cèpes et champignons de Paris,
espuma au jambon cru et sablé amande noisette

Ou

Croustillant de reblochon,
pommes et fruits du mendiant, petit salade

La pêche de Philippe Nadaud,
fondant de carottes à la ciboulette et sauce fève de Tonka

Ou

Filet de volaille rôti,
écrasé de pommes de terre à l'huile de Truffe et sauce moutarde à l'ancienne

Panacotta miel vanille Bourbon,
brunoise d'ananas au citron vert, sorbet fruit de la passion

Ou

Fondant au chocolat noir Guayaquil,
sorbet poire Williams, sauce caramel beurre salé

Proposition à 30 € TTC par personne

Velouté de potimarron,
espuma au foie gras de canard et chips de châtaigne

Ou

Gravelax de saumon mariné aux agrumes,
coulis de betterave et tuile à l'encre de seiche

La pêche de Philippe Nadaud,
déclinaison de légumes oubliés et sauce homardine

Ou

Grenadin de veau rôti,
ravioles de la mère Maury et jus aux cèpes

Brioche Saint Genix façon pain perdu,
compotée de fruits exotiques, glace au yaourt

Ou

Forêt noire revisitée, sorbet griotte

Proposition à 40 € TTC par personne

Nos prestations

Comprennent:

- les vins sélectionnés par nos soins
(sur la base de 25cl par personne)
- les eaux minérales
- le café.

Ne comprennent pas:

- Apéritif vin blanc, crème de cassis, 3,5 €
- Apéritif champagne, 8 € par personne
- Fromage, 5 € par personne...