

MENUS SALONS

MENU A 50€

ENTREES

Salade de lentilles vertes du Berry, label rouge, morceaux de lard

Traditionnel Gaspacho, huile verte, poudre d'olives noires

Terrine maison au lapin, graines de moutarde d'Orléans, salade verte et cornichons

PLATS

Filet de daurade cuit sur la peau, petits pois en deux textures

Suprême de pintade, sauce à l'estragon, pommes grenailles

Cocotte de risotto d'épeautre au mascarpone, lié au parmesan mélange de légumes colorés

DESSERTS

Baba moelleux au rhum, chantilly
Tarte citron meringuée sur sablé breton
Lingot chocolat
Paris-Brest

BOISSONS

1 bouteille de vin pour 3 personnes
Touraine blanc "Pointe d'agrumes"
Et
Bourgueil Delaunay rouge
Café / eau minérale

MENU A 70€

1 flûte de champagne

ENTREES

Salade de lentilles vertes du Berry, label rouge, morceaux de lard

Traditionnel Gaspacho, huile verte, poudre d'olives noires

Saumon fumé par nos soins, crème citronnée et pain de campagne toasté

Foie gras de canard confit, poire tapée de Touraine et pain de campagne grillé

PLATS

Filet de bar, petits pois et beurre blanc

Suprême de pintade, sauce à l'estragon, pommes grenailles

Filet de boeuf, tendre filet de boeuf, mille-feuille de pomme de terre snacké, échalote confite, sauce Chimichurri

Filet de St-Pierre braisé au vin blanc, concassée de tomates, jeunes fenouils, sauce vierge

Cocotte de risotto d'épeautre au mascarpone, lié au parmesan, mélange de légumes colorés

DESSERTS

Baba moelleux au rhum, chantilly
Tarte citron meringuée sur sablé breton
Lingot chocolat
Paris-Brest

BOISSONS

1 bouteille de vins pour 3 personnes
Pouilly fumé "Terres de caillotes"
Saumur Champigny Château de Villeneuve
Café / eau minérale