

BANQUETS / MENUS 2024

- Suggestions pour toutes sortes d'événements à partir de 10 pers.
- Réservations ou commande de menu ,une semaine à l'avance.
- Salle de 70 places
- Café de 40 places

Menu A

*

Filet de bar frais à la crème d'estragon

**

Longe de veau rôti au romarin
nouilles et légumes

Coupe vanille aux griottes dénoyautées
et chantilly

64.-

+++++

Menu B

*

Terrine campagnarde garnie

**

Rack de porc rôti aux champignons de saison
gratin dauphinois et légumes

Bûche glacée au coulis de framboise

49.-

+++++

Menu C

*

Sauté de champignons frais à l'ancienne

**

Roastbeef à l'Anglaise
frites maison et légumes du marché

Vacherin glacé à la vanille et fruits rouges

56.-

+++++

Menu D

*

Salade gourmande au saumon fumé

**

Caquelon des trois suisses (bœuf et cheval)
frites fraîches

Tiramisu à l'amaretto

58.-

Menu E

*

Jambon de parme et melon charentais

**

Salade du jour

Mignons de porc aux champignons variés de saison
frites fraîches et légumes

Meringue glacée (vanille-fraise et chantilly)

52.-

MENU N°1

*

Filet de plie sautée au pistils de safran

**

Entrecôte de bœuf forestière
frites et légumes du marché

f

Chaud-froid , mûres et glace vanille »

58.-

+++++

MENU N°2

*

Queues de crevettes (décortiquées) à l'Indienne

**

Longe de veau rôtie aux champignons frais
tagliatelle fraîche au beurre et légumes du marché

Mousse glacée aux framboises et fruits de la passion

68.-

+++++

MENU N°3

*

Pavé de saumon sauté à l'aneth

**

Médallions de filet de bœuf voronoff
frites fraîches et légumes du marché

Bûche glacée et coulis de fruits rouges

60.-

+++++

MENU N°4

*

Brochette de crevettes sauvages géantes (décortiquées) au safran

**

Carré de veau rôti parfumé aux bolets
pommes de terre sautées au thym et légumes du marché

Mousse glacée aux fruits rouges

75.-

+++++

MENU N°5

*

Terrine de foie gras de canard à l'absinthe

**

Médailillon de filet de loup de mer de ligne à la crème d'estragon

Châteaubriand à la béarnaise
frites fraîches et légumes du marché

Sabayon à l'amaretto glacé à la vanille

88.-

+++++

MENU N°6

*

Salade de mesclun aux noix de St.-Jacques
et fruits exotiques

**

Queue de langouste rôtie au beurre blanc salé et arômes tropicaux

Sorbet abricot

Médailles de filet mignon de veau au porto vintage
tagliatelle fraîche et légumes du marché

Petits fromages du jour

Sabayon au champagne glacé au sorbet de citron

105.-