

Menu de Banquet & groupe

Automne - Hiver

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 événements). Choix à communiquer 10 jours avant le repas.
Les garnitures et les sauces peuvent être modifiées sur simple demande préalable.

Les entrées

Petite tourte au foie gras et magret de canard à la pistache, mesclun de salade	<input type="checkbox"/>	16 €
Médallions de foie gras, pomme et raisins en chutney, gelée au vinaigre de cidre	<input type="checkbox"/>	18 €
Dos de bar, risotto crémeux à la sarriette et artichaut poivrade	<input type="checkbox"/>	22 €
Ris de veau en blanquette à la sarriette servie en petite marmite	<input type="checkbox"/>	26 €
Demi homard rôti, mousseline de chou-fleur, crème du crustacé	<input type="checkbox"/>	28 €

Éventuellement une seconde entrée, suivi d'un interlude glacé _ €

Les plats

Croustillant de volaille aux herbes, écrasée de pomme de terre à l'huile d'olive	<input type="checkbox"/>	18 €
Filet de daurade poêlée, risotto aux petits légumes, sauce au Champagne	<input type="checkbox"/>	18 €
Dos de maigre rôti, ratatouille et moule au safran	<input type="checkbox"/>	22 €
Suprêmes de pigeonneau laqués, boulgour aux fruits secs et à la coriandre, jus épicé	<input type="checkbox"/>	26 €
Selle d'agneau rôtie, pommes de terre glacées au jus, fondue d'oignon au thym	<input type="checkbox"/>	26 €

Assiette de fromages et salade

inclus avec le dessert

Les desserts

Tartelette meringuée à la mandarine et pain d'épices, granité Mandarine Impériale	<input type="checkbox"/>	14 €
Millefeuille praliné aux amandes et noisettes, sorbet à la poire	<input type="checkbox"/>	14 €
Mousse aux marrons sur un délice à la farine de châtaigne, glace au rhum	<input type="checkbox"/>	14 €
Entremets aux fruits de la passion et mangue, crème Chantilly au gingembre	<input type="checkbox"/>	14 €
Chocolat et sésame : notre variation gourmande	<input type="checkbox"/>	14 €
Gâteau de Fêtes, parfum à votre choix, décoration personnalisée	<input type="checkbox"/>	14 €

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"/>	22 €
Forfait Boissons du repas : 1 bouteille de vin pour 2, les eaux minérales, un café (ou thé-infusion)	<input type="checkbox"/>	28 €