

## Menu de Banquet & groupe

Printemps – Été 2018

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 de lapin au romarin et à la noisette, mesclun de salade  | <input type="checkbox"/> | 16 € |
| Médallions de foie gras, brunoise de poire et raisins compotés au miel | <input type="checkbox"/> | 18 € |
| Dos de bar, risotto crémeux aux asperges vertes, émulsion au parmesan  | <input type="checkbox"/> | 22 € |
| Ris de veau en blanquette à la sarriette servie en petite marmite      | <input type="checkbox"/> | 26 € |
| Demi homard rôti, fine purée d'artichauts, 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 au citron, granité au limoncello                            | <input type="checkbox"/> | 14 € |
| Entremets au chocolat grand cru de Madagascar, coriandre et citron vert          | <input type="checkbox"/> | 14 € |
| Poire et sureau, moelleux aux amandes, granité à la poire Williams               | <input type="checkbox"/> | 14 € |
| Mousse à la vanille, confiture de lait au café, chocolat blond et quinoa soufflé | <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 € |