

Menu de Banquet & groupe

Printemps 2023

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 événement). Choix à communiquer 12 jours avant le repas.
Les garnitures et les sauces peuvent être modifiées sur simple demande préalable.

Les entrées

Escalopes de foie gras poêlées et asperges rôties	<input type="checkbox"/>	22 €
Dos de bar, mousseline de chou-fleur au beurre noisette et jus de viande	<input type="checkbox"/>	24 €
Ris de veau en blanquette à la sarriette servie en petite marmite	<input type="checkbox"/>	28 €
Langoustine sautée, risotto crémeux aux petits légumes, crème de crustacé	<input type="checkbox"/>	32 €

Les plats

Dos de maigre poêlé, poireau étuvé, sauce citronnelle et gingembre	<input type="checkbox"/>	26 €
Croustillant de volaille fermière à la sauge et au lard, écrasée de pomme de terre	<input type="checkbox"/>	26 €
Filet de daurade bio poêlé au poivre du Sichuan, boulgour aux légumes, crème à l'anchois	<input type="checkbox"/>	28 €
Suprêmes de pigeonneau rôtis, épeautre au jus persillé	<input type="checkbox"/>	30 €
Selle d'agneau rôtie au thym, pommes de terre glacées au jus, fondue d'oignon	<input type="checkbox"/>	30 €

Assiette de fromages et salade

inclus

Les desserts

Crèmeux au citron vert et zeste de combava, sablé au sarrasin, sorbet à la bergamote	<input type="checkbox"/>	16 €
Entremets au chocolat blanc à la vanille Bourbon et noix de pécan, glace au praliné	<input type="checkbox"/>	16 €
Délice au chocolat grand cru, orange sanguine et poivre de Timut	<input type="checkbox"/>	16 €
Entremets aux fruits exotiques et sorbet à la mangue	<input type="checkbox"/>	16 €
Crèmeux au café arabica et à la noisette, crème glacée praliné	<input type="checkbox"/>	16 €
Gâteau de Fêtes, parfum à votre choix, décoration personnalisée	<input type="checkbox"/>	16 €

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"/>	24 €
Forfait Boissons du repas : 1/2 bouteille de vin, les eaux minérales, un café (ou thé-infusion)	<input type="checkbox"/>	32 €