



MENU Groupe

Minimum 15 personnes

Menu beaujolais 30 €

Salade beaujolaise
 Délice du vigneron (*joue de porc confite*)
 Écrasé de pommes de terre
 Assiette du berger (*1/4 de Saint Germain, 1/8 bûche de chèvre, verrine de fromage blanc fermier*)
 Omelette beaujolaise
 (*Biscuit arrosé au Marc sorbet cassis et framboise meringuée*)

Menu terroir et poisson 35 €

Œuf parfait et son velouté de paris éclats de noisettes torréfiées
 Ou
 Caillette chaude sur lit de mesclun et pickles oignons rouges
 ...
 Estouffade de cerf à la bourguignonne, lingot polenta et gratin pommes céleri
 Ou
 Dos de lieu noir huile vierge et son risotto
 ...
 Assiette du berger (*1/4 de Saint Germain, 1/8 bûche de chèvre, verrine de fromage blanc fermier*)
 Pavlova fruits rouges ou crème brûlée vanille

Menu tradition gourmande 38 €

Pâté en croûte maison et son lit de jeune pousse
 Ou
 Feuilleté de champignons persillés crème vin blanc et noisette
 ...
 Volaille fermière à la crème de morilles fagot de haricots verts et gratin de pommes de terre sarladaise
 Ou
 Dos de cabillaud et sa réduction de vin rouge vanillé fondu de poireaux sifflet de carotte glacé
 ...
 Assiette du berger (*1/4 de Saint Germain, 1/8 bûche de chèvre, verrine de fromage blanc fermier*)
 Entremet chocolat framboise ou nougat glacé

Forfait boisson 8 €/pers :

1 kir + 1/4 vin + café

Prix net servi au restaurant,
 pour une prestation extérieure nous contacter