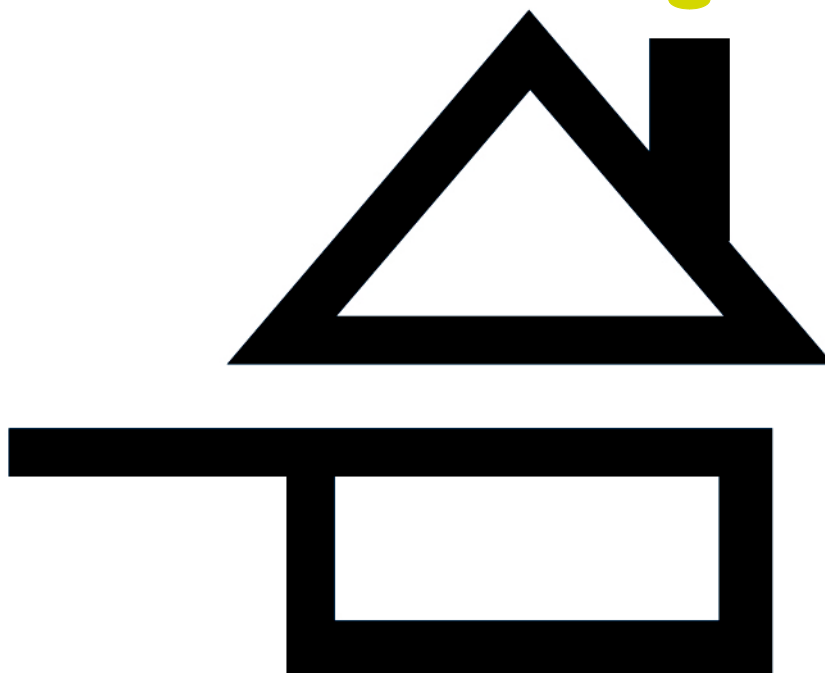


## Propositions de Menus Banquets

Tout nos plats sont fait maison  
Sauf les sorbets et glaces





Menus

18€

★ Terrine en duo de saumon et épinard

ou

★ Mousse de foie de volaille et son bouquet de salade



★ Filet de merlu et sa chips chorizo

★ Suprême de volaille aux champignons



Fromage blanc ou plateau de fromages



Trio de desserts

ou

Gâteau



(Exemple 25€ avec boissons incluses)



oo

Menus

à 25€ (3 plats)\*  
à 22,5€(2 plats)\*

- ★ Effiloché de Lapereau en gelée d'estragon et condiments  
ou
- ★ Rillettes de Raie et sa rose de saumon fumé

oo

- ★ Tournedos de saumon au poivre vert

oo

- ★ Croustillant de canard à l'ail et thym  
ou

- ★ Aiguillette de Bœuf aux champignons acidulés

oo

Fromage blanc ou plateau de fromages

oo

Palette de desserts

ou

Gâteau

oo

Prix net service compris

oo

oo

## Menus

à 30€ (3 plats)\*

à 25€ (2 plats)\*

★ Foie gras cuit au torchon et son mini bouquet de salade  
à la vinaigrette de framboise

ou

★ Salade de saumon fumé et noix de pétoncles au curry doux

oo

★ Croustillant de lotte et queues d'écrevisses aux baies roses

ou

★ Filet de sandre aux escargots persillés

oo

★ Cœur de rumsteck aux trois moutardes

★ Caille désossée farcie à l'olive noire

ou

★ Magret de canard à l'échalote acidulée

oo

Fromage blanc ou plateau de fromages

oo

Palette de desserts

ou

Gâteau

oo

Prix net service compris

oo



Menus

à 29€ (2 plats)

à 34€ (3 plats)

★ Médaillon de foie gras et son bouchon de canard aux condiments

ou

★ Salade tiède d'écrevisses et homard



★ Filet de rougets aux minis lardons

ou

★ Fricassé de Saint Jacques en nid de légumes



Trou Normand maison



★ Noisette de Veau aux morilles

ou

★ Filet de Bœuf aux herbes de Provence et graines de moutardes



Fromage blanc ou plateau de fromages



Palette de desserts

ou

Gâteau



*Prix net service compris*





**Menu Bambin**

**Formule à 8€**



Médailon de bœuf et ses pommes sautés



ou



Escalope de volaille panée et ses pommes sautés



Duo de desserts ou Fromage blanc



1 jus de fruits, soda ou sirop



**Menu petits gourmets**

**Pour les jeunes gourmets, le chef vous propose**



1/2 menu à 22,5€ (2plats): **15€**

ou

1/2 menu à 25€ (2 plats): **17€**

ou

1/2 menu à 34(2 plats): **20€**



• Fait maison sauf les sorbets et glaces



## Nos suggestions d'accord mets et vins

### • Quelques suggestions d'Apéritifs :

KIR VIN BLANC 12cl : 2,60€

KIR PETILLANT 12cl : 3,50€

APERITIF MAISON 12cl : 3€

COCKTAIL MAISON 12cl: 5,50€...

### • Quelques suggestions de vins :

#### Vins Blancs :

★ **Beaujolais La feuillata Rollet Vignerons** 75cl:14,5€

★ **Bourgogne St Véran :** 75cl=19€

★ **Coteau du Layon :** 75cl=25€

#### Vin Rosé :

■ **Beaujolais La feuillata** 75cl :12,5€

■ **Val de Loire Cabarnet d'anjou** 75cl: 14,5€

#### Vins Rouges :

★ **Côte du Rhône Vieilles Vignes** 75cl: 12,5€

★ **Val de Loire Saint Nicolas de Bourgueil** 75cl: 16€

★ **Côte du Rhône Beaume de Venise :** 18,5€

★ **Beaujolais Brouilly:** 75cl=19€

★ **Gigondas "Cuvée Prestige"** Cave de Vacqueyras 75cl: 27€

**Forfaits boissons**

- forfait à 8€/adulte

1 verre de kir

oooooooooooooooooooooooooooo

1 bouteille de bordeaux blanc pour 6 personnes

oooooooooooooooooooooooooooo

1 bouteille de Cote du Rhône pour 6 personnes

oooooooooooooooooooooooooooo

Café ou thé

- forfait à 9,5€/adulte

1 apéritif maison

oooooooooooooooooooooooooooo

1 bouteille de beaujolais blanc pour 6 personnes

oooooooooooooooooooooooooooo

1 bouteille de St Nicolas de Bourgueil pour 6 personnes

oooooooooooooooooooooooooooo

Café ou thé

- forfait à 11€/adulte

1 kir pétillant

oooooooooooooooooooooooooooo

1 bouteille de St Véran pour 6 personnes

oooooooooooooooooooooooooooo

1 bouteille de Beaume de Venise pour 6 personnes

oooooooooooooooooooooooooooo

Café ou thé



Pour Information :

## Salles de réception :

3 salles sont disponibles dont 2 à l'étage pour vos repas de famille.

1 salle de 12 personnes

1 salle de 38 personnes

La salle principal du restaurant entièrement privatisable en fonction du nombre de personne ( max 80 personnes).

## Choix du menu :

Les menus doivent être choisi une quinzaine de jours avant le repas.

Vous pouvez mixer les plats entre eux afin de concevoir votre menu.

Dans le cas d'un choix multiple, Il est impératif de limiter vos choix à 2 entrées, 1 poisson et 1 viande pour un menu en 2 plats et 2 entrées, 2 poissons et 2 viandes pour un menu en 3 plats afin de vous garantir un service efficace et le prix tarif de groupe (Un supplément pourra vous être demandé en cas de non respect de cette règle). Nous vous conseillons de faire une pré-sélection avant de faire choisir le menu à vos invités.

L'assortiment de desserts peut être remplacé par un gâteau. (gâteau chocolat praliné, gâteau praliné, feuilleté aux fruits, ambassadeur..).

Nous pouvons ajouter une inscription



## MENU

Nombre d'adultes :

Nombre d'enfants :

Nombre de menu enfant:

Nombre de demi-menu :

	Intitulé du plat :	Nombre de plat :
Choix entrée N°1 (froide ou chaude):		
Choix entrée N°2 (froide ou chaude) :		
Choix poisson N°1 : (uniquement menu en 3 plats):		
Choix poisson N°2 : (uniquement menu en 3 plats):		
Choix plat garni N°1 (viande ou poisson):		
Choix plat garni N°2 (viande ou poisson):		