

MENU 1

35 €TTC par personne

ENTREES

Gravelax de Saumon, Crème Citrus Perlée, Blinis
Cappuccino d'Endives et Champignons, Croque des Sous-bois aux Herbes

PLATS

Filet de Canette Rôti, Mousseline de Panais, Fricassée de Légumes à la Noisette
Dos de Merlu Snacké à la Fleur de Thym, Bouillabaisse de Légumes de Saison

DESSERTS

Pomme Caramélisée aux Épices, Glace Fève de Tonka
Finger Chocolat grand Cru, Glace Vanille

BOISSONS

Apéritif : 1 verre par personne (Saumur pétillant, vin, kir ou soft) avec rillettes de poissons

Vins Rouge et/ou Blanc (base 1 bouteille de 75cl pour 3 personnes)

Eaux minérales

Café

*Choix unique pour l'ensemble des participants - l'abus d'alcool est dangereux pour la santé
* Choix possibles pour les menus spéciaux type végétarien, vegan et allergènes

MENU 2

45 €TTC par personne

ENTREES

Œuf Poché Bio, Blanc de Poireaux, Sauce Ravigote, Croustille au Parmesan
Céviché de Dorade au Citron Vert, Lissé de Carotte au Gingembre, Marinère de Légumes Crus

PLATS

Fondant de Bœuf Confit, Macaire de Céleri, Sifflet de Carottes et Pousses d'Épinard au Jus
Gambas juste Snackée, Risotto de Potimarron à la Châtaigne, Bisque mousseuse

DESSERTS

Tartelette Citron Meringuée
Mont-Blanc

BOISSONS

Apéritif : 1 verre par personne (Saumur pétillant, vin, kir ou soft) avec rillettes de poissons

Vins Rouge et/ou Blanc (base 1 bouteille de 75cl pour 3 personnes)

Eaux minérales

Café

*Choix unique pour l'ensemble des participants- l'abus d'alcool est dangereux pour la santé
* Choix possibles pour les menus spéciaux type végétarien, vegan et allergènes