



## Propositions de menus pour les groupes

### Menu à 29 €

Œufs parfait crème de champignons et crumble de parmesan

Ou

Maki de saumon fumé, cœur de chèvre au yuzu

Et

Suprême de volaille sauce crème de champagne, gratin savoyard et petit pois snackés

Ou

Dos de saumon rôti à l'unilatérale sauce carotte orange, linguines aux légumes

### Menu à 33 €

Croustillant de gambas étuvées de poireaux au lait de coco

Ou

Raviole de légumes maison crémeux de basilic

Et

Cote de cochon Duroc cuit basse température jus aux aromates et beignet de pomme de terre

Ou

Filet de rouget en écailles de chorizo purée de patate douce au lait d'amande et poireaux frits

### Menu à 36 €

Tatin de poires au vin rouge et foie gras poêlé, jus aux épices

Ou

Tataki de thon et saumon, légumes croquant à l'asiatique

Et

Grenadin de veau en croute d'herbes jus au thym pomme de terre croustillant-fondante

Ou

Dos de cabillaud au sautoir, jus de moules et coques marinières, légumes de saison et risotto aux herbes

## **Desserts**

La douceur : passion mangue biscuit coco

L'intense : chocolat noir caramel et cacahuètes

Le croustillant : chocolat et compotée de framboises fraîches et menthe

Le crémeux : citron sur son palet breton

L'Exotique : mousse vanille passion, brunoise d'ananas

Omelette norvégienne et son coulis de caramel beurre salé

## **Forfait boissons**

**(16 € tout compris ou 13 € sans le vin blanc)**

Marquissettes maison et ses mignardises

1 verre de vin blanc sec avec des notes d'agrumes ou moelleux

Vin rouge bio (une bouteille pour quatre personnes) le domaine des pins mont Ventoux

Eau gazeuse (une bouteille pour quatre personnes)

Café