

MENU PLAISIR

25.00€/Pers. (Menu unique servi en salle de 12h à 15h
ou de 19h à 22h30)

Ou 27.00€ avec l'option "Détente" **

LES ENTREES

Salade Thaïlandaise (*Salade, choux blanc et rouge, soja, menthe, cacahuètes et poulet*)

Carpaccio de tomate cœur de bœuf et mozzarella (*selon saison*)

Tartare de saumon acidulé et guacamole

Bavarois de saumon fumé, sauce crème et blinis

Éventail de melon et jambon cru (*selon saison*)

Clafoutis de tomates cerises et courgettes au parmesan et jambon cru

Focaccinette tomate basilic mozzarella et jambon cru

Salade César au curry (*Salade, poulet, œuf poché et copeaux de parmesan*)

Bruschetta au chèvre et jambon de pays, mesclun

Salade d'endives, saumon fumé et noix, sauce crème



LES PLATS

Pavé de cabillaud poêlé, tagliatelles verde, tomate Provençale

Croustillant de saumon mi cuit, wok de légumes Thaï, sauce citron gingembre*

**(50 personnes max.)*

Pavé de saumon rôti au sésame, beurre blanc à l'anis sur lit de fenouil

Émincé de poulet mariné au lait de coco et citron vert, timbale de riz sauvage

Parmentier de canard confit, jus léger (*50 personnes max.*)

Filet mignon de porc laqué au miel et épices, écrasé de pommes de terre

Daube de bœuf à la Provençale, gnocchis

Magret de canard au poivre vert, pommes de terre sautées et tomate Provençale.

Magret de canard au miel, pommes de terre sautées et tomate Provençale.

Gigot d'agneau rôti, crème d'ail, gratin dauphinois et tomate Provençale.

Suprême de pintade, sauce forestière, écrasé de patates douces

LES DESSERTS

- Salade de fruits frais, boule de sorbet mandarine
- Moelleux au chocolat banane et glace vanille
- Coupe de fraises à la grenadine et menthe fraîche (selon saison)
- Brioche façon pain perdu, caramel au beurre salé et glace vanille
- Tartelette Amandine, glace vanille, sauce caramel
- Nougat glacé et son coulis de fruits rouges
- Tarte au citron meringuée, coulis de fraises
- Café Gourmand (3 mignardises)
- Crêpe poire, chocolat et chantilly
- Gâteau de cérémonie / Anniversaire (supplément à prévoir : 4.00€)

LES BOISSONS COMPRISES DANS LE MENU

- Café ou thé (sauf si dessert choisi café gourmand)
- Vin de Pays rouge et rosé (1 bouteille de vin pour 3 personnes)
- Eaux minérales plate et gazeuse

LES SUPPLEMENTS

- ** Option détente: Déjeuner avec salle privatisée jusqu'à 17h30: 27.00€
- ** Option détente: Diner avec salle privatisée jusqu'à 02h00 du matin: 27.00€
- Duo de fromages: 2.00€

LE CHEF VOUS SOUHAITE BON APPÉTIT!



LES GUEULES CASSEES
Un Domaine, une histoire...

**Menu unique signifie même entrée, même plat et même dessert pour l'ensemble du groupe.
Le menu choisi doit être précisé lors de la signature du devis.
Le nombre de participants doit être confirmé par écrit 10 jours avant l'événement.*