

# MENU PLAISIR

29.00€/Pers. Menu unique\*  
de 12h à 15h30 ou de 19h à 23h00  
Minimum 10 adultes

## LES ENTREES

Salade Thaïlandaise (*Salade, choux blanc et rouge, soja, menthe, cacahuètes et poulet*)  
Carpaccio de tomate cœur de bœuf et mozzarella (*en saison*)  
Tartare de saumon acidulé et guacamole  
Bavarois de saumon fumé, sauce crème et blinis  
Éventail de melon et jambon cru (*en 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 verte, tomate Provençale  
Croustillant de saumon mi cuit, wok de légumes Thaï, sauce citron gingembre\*  
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\*  
Filet mignon de porc laqué au miel et aux épices, écrasé de pommes de terre  
Daube de bœuf à la Provençale, tagliatelles  
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

\*50 personnes maximum pour ce plat

## 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 (en 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 (+ 4.00€/ pers)

## LES BOISSONS COMPRISES DANS LE MENU

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

## LES SUPPLEMENTS

Option détente : Minimum 30 adultes  
Déjeuner avec salle privatisée de 12h00 à 17h30 : 32.50€  
Dîner avec salle privatisée de 19h00 à 02h00 : 32.50€  
Duo de fromages: 3.50€

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.*