

Menu

24.00 €/pers

Entrée

Bavarois de courges, coulis tomate aux épices
cocktail d'épeautre à l'oignons confits

Cassiolette de raviole gratinée, crème des sous-bois
tartine de jambon fumée

Salade malin plaisir
(Mesclun, miette de surimi, œuf poché, poivrons marinés, crevettes cuites)

Flan de courgette, coulis de basilic
Taboulé d'épeautre et jambon fumé

Plats

Poitrine de veau roulée et farcie

Blanquette de veau à l'ancienne

Estouffade de bœuf à la bière

Découpe de poulet jaune façon coq au vin



Paleron basse température, à la provençale

Gigot d'agneau farci comme à nions

Cuisse de canard confite sauce au miel

Bourguignon de bœuf

Suprême de pintade façon salmi sur tartine

Accompagnement

Gratin de courges

Gratinée de pommes de terre cévenoles

Poêlé de légumes

Riz pillaf

Fromage

Duo de fromage, mesclun



Dessert

Tropézienne

Tarte citron meringuée

Tarte aux fruits

Moelleux au chocolat

Prestation comprenant :

Fourniture du nappage en non tissé, verrerie, pain, eau et glaçons à discrétion ainsi que le service.

