

Menu groupe Restaurant La Colombière du 11/02/2026 au 30/06/2026

Menu unique pour tous les convives de la table

Menu « Traditionnel » 29,80€:

Entrée, plat et dessert

Menu « Plaisir » 33,50€:

Entrée, plat (poisson ou viande) fromage et dessert

Menu « Gourmand » 39,90€:

Entrée, poisson (avec fondue d'endives), viande (avec les deux garnitures), fromage et dessert

Entrées:

- Roulé de saumon fumé aux petits légumes
- Assiette terre et mer:
(Saumon, gambas, gésiers, et pépite de foie gras)
- Terrine de foie gras et son chutney de pommes et romarin (+3,50€)

Poissons:

- Dorade grillée sauce gingembre et citron
 - Dos de lieu au beurre champigny
- Servis avec purée de panais et sa fondue de d'endives et de carottes

Viandes:

- Filet de canette sauce morilles
 - Rable de lapin farcie au chorizo
- Servis avec sa fricassée de choux rouges et ses pommes de terre grenailles

Fromages:

- Croustillant de brie
- Assiette de 3 fromages

Desserts:

- Farandole de dessert (5 mignardises)
- Gâteau à partager: 3 chocolats, Poire caramel beurre salé, Mangue passion, framboisier ou autre choix sur demande

Propositions complémentaires:

- Café: 1,60€
- Menu enfant: 15€ (entrée, plat, dessert, boisson)
Assiette de charcuterie, Steak haché ou Poisson pané frites, Glace
- Kir pétillant ou sans alcool et ses amuses bouches à 3.60€
- Forfait boisson: 4.7€/pers. 1 Bouteille pour 4 personnes appliqué à tous les adultes de la table:
Vin blanc : Sauvignon ou Muscadet / Vin rouge : Saumur Champigny ou Saint-Chinian
- Coupe de crémant blanc pour le dessert: 3.10€
- Trou Champenois (sorbet pêche de vigne et crémant): 2€