

Bonjour,

Veillez trouver ci-joint nos différents menus « groupe », sachant qu'il est plus simple de faire un menu commun, si possible, (entrée- plat-dessert identiques) pour l'ensemble des convives, mais si vous préférez, chacun peut choisir ce qu'il veut dans le menu retenu.

Il faudra me communiquer les choix de chacun au moins 10 jours avant le repas.

Selon le nombre de personnes et nos disponibilités, la salle pourra être partagée avec la clientèle du restaurant.

Tout repas annulé 48 h avant, jusqu'au jour même, sera facturé.

Le droit de bouchon est de 5€ sur le Champagne ou Pétillant (10€ pour 1 Magnum).

Il y a un supplément de 1€ par personne pour le nappage tissus si vous en souhaitez (serviettes tissus inclus dans le prix du menu).

Vous pouvez rester jusqu'à 16h max sans supplément (plus personne dans les lieux), sinon l'heure dépassée sera facturée 35€ (max 17h, plus personne dans les lieux :fermeture du restaurant, possibilité plus tard sur demande) ou jusqu'à 23h00 max sans supplément (plus personne dans les lieux) sinon l'heure entamée sera facturée 35€ (max 1h00, plus personne dans les lieux :fermeture du restaurant, possibilité plus tard sur demande).

N'hésitez pas à revenir vers nous pour toutes questions, et si vous souhaitez visiter les lieux, sur rendez-vous, le matin vers 11h ou le soir à 18h30.

Votre réservation n'est pas encore prise en compte, nous attendons votre confirmation. Merci



Formule Vin d'honneur : 15€00 TTC

1 Verre par Personne : Punch ou Jus de Fruits

Pain Surprise : 2 Variétés de Toasts

1 Mini Brochette Chaude : Une Gambas

1 Verrine Mousseline de Betterave et Fromage Blanc

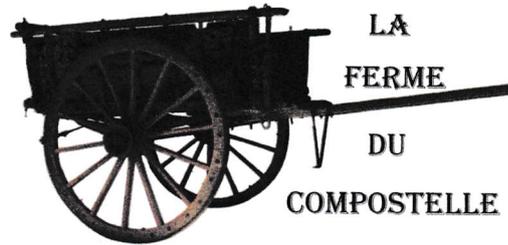
1 Verrine Rillettes de Thon et Tomate Séchée

2 Gougères

1 Acra de Morue

Options en sus de la Formule

Toast de Foie Gras	20g/personne : 6€00 ttc
Plancha de Saumon Fumé et Toast	20g/personne : 4€00 ttc
Huître N°3	2€50 ttc l'Huître
Panier de Légumes Frais	12€50 ttc/kg
Brochette de Magret de Canard	3€00 ttc
Pain Surprise : 2 toasts supplémentaires	2€50 ttc
1 Mini Brochette Chaude : Pruneaux/Lard	2€00
1 Verrine Mousse de Saumon Fumé et Fines Herbes	2€00
1 Mini Cuillère Chutney de Pommes et Foie Gras	2€50
1 Gougère à l'Emmental	1€50
1 Acra de Morue	1€50
1 Verre de Punch	4€00



MENU GROUPE A 35 € TTC

(Menu à 23€ + Boissons à 12€)

Punch et son Amuse-bouche



Terrine de la Mer aux Aromates, Mayonnaise aux Herbes

Ou

Croustillants de Volaille Sauce Tartare



Noix de Porc Confite Sauce Moutarde à L'Ancienne

Ou

Suprême de Volaille Sauce Aigre Douce

Ou

Pavé de Merlu au Beurre Blanc

Garniture :

Flan de Légumes au Piment d'Espelette et Pommes de Terre « Grenailles »



Moelleux au Chocolat Cœur Framboise et sa Crème Anglaise

Ou

Tiramisu au Marsala



Café

V i n

Une Bouteille de Bordeaux pour 3 Personnes



MENU GROUPE A 40 € TTC

(Menu à 28€ + Boissons à 12€)

Punch et un Amuse-bouche



Salade de Cromesquis de Chèvre, Tomates Confites

Ou

Médailon de Merlu, Sauce Crémée aux Fruits de Mer



Pavé de Boeuf, Crème de Foie Gras

(Cuisson Saignante sauf demande particulière)

Ou

Noix d'Epaule de Porcelet Sauce Aigre Douce

Ou

Pavé de Saumon au Beurre Blanc

Garniture :

Flan de Légumes et Pommes de Terre « Grenailles »



Framboisier

Ou

Opéra



Café

V i n

Une Bouteille de Bordeaux pour 3 Personnes



MENU GROUPE A 47 € TTC

(Menu à 35€ + Boissons à 12€)

Punch et son Amuse-Bouche



Terrine de Volaille au Foie Gras et Magret Fumé, et sa Confiture d'Oignons

Ou

Gravlax de Saumon



Faux-filet Grillé à la Plancha Sauce Bordelaise

(Cuisson Saignante sauf demande particulière)

Ou

Filet de Canette de Barbarie Laqué aux Epices

(Cuisson Rosée sauf demande particulière)

Ou

Filet de Bar Sauce Vierge

Garniture :

Flan de Légumes et Pommes de terre « Grenaille »



Entremet 3 Chocolats

Ou

Entremet Exotique



Café, Cannelé

V I N

Une Bouteille de Bordeaux pour 3



MENU GROUPE A 58 € TTC

(Menu à 46€ + Boissons à 12€)

Punch et ses 2 Amuse-bouche



Foie Gras de Canard au Sauternes et son Chutney de Pommes

Ou

Saint-Jacques Snackées au Beurre Blanc et Mousseline de Patates douces



Filet de Bœuf à la Plancha au Jus de Truffe (Supplément : 5€)

Ou

Gigotin d'Agneau Cuit en Basse Température au Jus d'Herbes

Ou

Tournedos de Canard Farce Fine, Crème de Foie Gras

Garniture :

Flan de Légumes au Piment d'Espelette et Pommes de Terre « Grenailles »



Dessert à Choisir Parmi Nos Gâteaux Maison



Café, Cannelé



VIN

1 Bouteille de Bordeaux pour 3



MENU GROUPE A 68 € TTC

(Menu à 53€ + Boissons à 15€)

Punch et ses 2 Amuse-Bouche



Foie Gras de Canard au Sauternes et son Chutney de Pommes

Ou

Superposition d'Avocat, Tomate, Crabe, Emincé de Homard,
Crème Fouettée aux Herbes



Filet de Bœuf à la Plancha, Sauce Foie Gras

Ou

Filet de Canette au Jus de Truffe

Garniture :

Flan de Légumes au Piment d'Espelette et Pommes de Terre « Grenailles »



Camembert et St Nectaire sur Salade



Dessert à choisir parmi nos Gâteaux Maison



Café, Cannelé



Vin

Graves (1 Bouteille pour 3)



MENU GROUPE A 82 € TTC

(Menu à 62€ + Boissons à 20€)

Punch et ses 2 Amuse-Bouche



Dégustation de Foie Gras :

L'un au Lillet Rouge, l'autre au Sauternes, Chutney de Pommes

Ou

Noix de St Jacques à la Plancha,
Risotto de Pommes de Terre et Cèpes



Pause Digestive



Filet de Bœuf à la Plancha, jus de Truffe,

Ou

Noix de Magret de Canard du Sud-Ouest Sauce Aigre-douce et Raisins

Garniture :

Flan de Légumes au Piment d'Espelette et Pommes de Terre « Grenailles »



Camembert, Brie de Meaux et St Nectaire sur Salade



Dessert à choisir parmi nos Gâteaux Maison



Café, Cannelé

VIN

Pessac Léognan : 1 Bouteille pour 3



Carte des Gâteaux Maison

(1 seul Gâteau pour l'ensemble des convives)

Framboisier

Fraisier *(Suivant Saison)*

Entremet aux 3 Chocolats

Entremet Exotique *(Passion, Mangue)*

Entremet Citron Vert/Framboise

Omelette Norvégienne

Nougat Glacé aux Cacahuètes (individuel)

Opéra



MENU ENFANT 15€00 TTC

Assiette Fraîcheur
Ou
Assiette de Saucisson



Nuggets de Poulet/Frites Maison
Ou
Steak Haché/Frites Maison



Glace



Un Verre de Jus d'Orange ou de Coca-cola