

Menu de groupe minimum 12 personnes

MENU 1 À 20 EUROS

Salade de gésiers, toast de rillons chaud, jambon de pays

Coeur de tende de tranche en rôtie, sauce bordelaise

Légumes du moment (trois sortes)

Crème brûlée à la framboise maison

Café

Vins rouge ou rosé régionaux.



MENU 2 À 20 EUROS

Filet de Colin aux petits légumes safranés en feuilleté

Pintadeau rôti aux pêches

Légumes du moment (trois sortes)

Clafoutis aux pruneaux maison

Café

Vins rouge ou rosé régionaux.



MENU 3 À 28 EUROS

Tourrain campagnard blanchi

Salade gourmande

(salade, foie gras, gésiers, magret fumé, asperges...)

Rôti de gigôt d'agneau confit, sauce blanche aux câpres

Légumes du moment (trois sortes)

Feuilleté aux fraises crème fouettée à la nougatine

Café

Vins rouge ou rosé régionaux.



MENU 4 À 28 EUROS

Cassolette de la mer en croute aux petits légumes safranés

Brochette de magret de canard au miel et pommes fruits

Légumes du moments (trois sortes)

Cabécou rôti au miel

Salade de mâche aux noix

Profiteroles au chocolat maison

Café

Vins rouge ou rosé régionaux.

*Menu a réserver au minimum une semaine a l'avance de préférence par téléphone
aux*

05 53 36 31 20