Menu de Groupe

Le menu devra être identique pour tous les convives

Menu Terroir		**Menu Auberge**	
Entrée-Plat-Dessert	38,90€	Entrée-Plat-Dessert	52,20€
Entrée-Poisson-Viande Dessert	48,90€	Entrée-Poisson-Viande Dessert	59,10€
Assiette de fromage locale	9,80€	Assiette de fromage locale	7,50€
Menu enfant	17,50€	Menu enfant	17,50€
½ part Entrée-Plat-Dessert	24,10€	½ part Entrée-Plat-Dessert	32,40€
½ part Entrée-Poisson-Viande Dessert	30,40€	½ part Entrée-Poisson-Viande Dessert	38,70€

Nos Entrées

° Terrine du Moment et son condiment

° Croustillant de fromage de la ferme de la Chesnaie et sa sélection de viande

° Velouté du moment et son œuf mollet du GAEC Pain'œufs à Vay

° L'assiette du fumoir (terre et mer)

° L'entrée surprise du Chef autour du poisson, de la viande, végétarienne

Nos Poissons

Garniture de saison

° Poisson du marché, en filet ou en ballotine
Merlu, vieille, aiglefin
(Sauce ou bouillon du Chef, vin blanc, algues, blanquette)

Nos Viandes

Garniture de saison

° Blanquette de veau

° Filet mignon de porc, cuit basse température
(Sauce surprise, sucré/salé, poivre, miel, curry, fromage..)

° Bœuf en sauce, bourguignon, paleron …

Nos Entrées

° Gravlax de saumon et condiment de saison

° Terrine de foie gras de canard et son chutney

° L'assiette de saumon de notre fumoir

Nos Poissons

Garniture de saison

° Poisson Noble
Lotte, cabillaud, rouget, lieu jaune, saumon
(Sauce ou bouillon du Chef, blanquette, beurre blanc)

Nos Viandes

Garniture de saison

° Magret de canard
(Sauce du Chef, foie gras, cidre et miel, sésame …)

° Pavé de veau cuit basse température
(Sauce du Chef, foie gras, cidre et miel, sésame …)

° Filet de bœuf cuit basse température
(Sauce du Chef, foie gras, cidre et miel, sésame …)

Nos Desserts

° Dessert à l'assiette, autour du fruit* ou du chocolat à l'inspiration du Chef

° Entement en présentation avec inscriptions, royal au chocolat, bavaroise aux fruits, gâteau aux fruits de saison façon fraisier*

° Dessert d'un Pâtissier que vous apportez, avec un droit de service de 4€ par personne

Nous vous prions de nous informer de tout régime alimentaire spécifique lors de la réservation afin que nous puissions personnaliser les menus en conséquence, que ce soit pour des allergies, des intolérances ou des heureux événements.

Menu de Groupe

Le menu devra être identique pour tous les convives

Notre cuisine met l'accent sur les produits frais et de saison, ce qui nous rend dépendants des disponibilités saisonnières et des livraisons.
Veuillez nous transmettre vos préférences au plus tard 10 jours avant la date prévue.

Apéritif / Vin / Boisson Chaude

Forfait Boissons Tradition : - Apéritif avec ou sans alcool et sa mise en bouche - Eau plate et pétillante - 2 verres de vins en accords avec votre menu - Café ou décaféiné avec sa migniardise Exemple de vin : Chinon, St Nicolas, Saumur, Bourgueil, Menetou-Salon, Muscadet, Côteaux Bourguignons, Bourgogne Aligoté, Saint-Bris, Chirouble, Côte du Rhône, Colline Rhodanienne, Ventoux, Côte Catalanes, Lussac Saint-émilion, Cahors, Gaillac, Gascogne, Crémant, méthode traditionnelle …	*Par Personne*	21,60	€

Forfait Boissons Exception : - Apéritif avec ou sans alcool et sa mise en bouche - Eau plate et pétillante - 2 verres de vins en accords avec votre menu - 1 coupe de crémant avec le dessert - Café, décaféiné, thé, infusion avec sa mignardise Exemple de vin : Sancerre, Savennière, Mercurey, Brouilly, Morgon, Petit-Chablis, Viré-Clessé, Saint-Estèphe, Pessac, Riesling, Gewurztraminer, Crozes-Hermitage, Saint-Joseph, Vacqueyras, Roussillon Village, Cahors 4 ans élevages…	*Par Personne*	33,50	€

Champagne Brut, Grand Cru, Blanc de Blanc, Franck Bonville 100% Chardonnay Belle minéralité, enveloppée d'onctuosité. Arômes de fleurs et pêches blanches	*Par Bouteille (6 à 8 flûtes)*	92,70	€
	Par Magnum (12 à 16 flûtes)	157,60	€

Champagne Brut Premier Cru, Michel & Stéphane Hardy 75% Pinot Noir, 20% Chardonnay et 5% Pinot Meunier Domaine conduit dans le respect de la nature, en **bio**, à la fois floral et puissant	*Par Bouteille (6 à 8 flûtes)*	72,30	€