



**Menu Groupe de 8 à 50 personnes**  
*Group Menus from 8 to 50 people*

**Menus à 49€**

**Menu N°1**

*Variation Autour d'un Foie Gras du Sud Ouest, Chutney du Moment*  
*Selection of Foie Gras presentations served with a seasonal chutney*

\*\*\*\*

*Pavé de Bar à la Plancha, Compression au Gout et Couleur d'une Paëlla*  
*Bass cocked on a Plancha, served Paëlla style*

\*\*\*\*

*Abricot Rôti au Fruit du Mendiant, Crème Glacée à la Vanille*  
*Roasted apricot and vanilla ice cream*

**Menu N°2**

*Rillette de Rouget aux Pommes Granny Smith, Crème Glacée au Guacamole d'Avocat*  
*Red mullet prepared with Granny Smith apples, iced avocado guacamole*

\*\*\*\*

*Pièce de Veau au Sautoir, Mange Tout, Cuit et Cru, Jus Réduit*  
*Wok veal, Mange Tout, Jus reduction*

\*\*\*\*

*Mi-cuit au Chocolat, Milkshake à la Vanille*  
*Sticky chocolate pudding, Vanilla milkshake*

### **Menu N°3**

*Tartare de Magret aux Noix Torréfiées, Vinaigrette à l'Huile de Noix*  
*Finley sliced duck breast with wall nut and a walnut vinaigrette*

\*\*\*\*\*

*Pavé de Saint Pierre, Petits Légumes du Marché, Jus Mousseux au Citron Vert*  
*John Dory Fish, seasonal vegetables and a subtle lime sauce*

\*\*\*\*\*

*Cannelloni de Pain d'Epices à la Mousse Caramel*  
*Ginger bread Cannelloni, Caramel mousse*

### **Menus à 59€**

#### **Menu N°1**

*Mise en Bouche du Chef*  
*Appetizers*

\*\*\*\*

*Saumon Sauvage Mariné à l'Aneth Façon Raba*  
*Wild salmon marinated in a dill dressing*

\*\*\*\*

*Filet de Bœuf et ses Mousselines, Jus Réduit*  
*Beef fillet with vegetable purées and a reduction jus*

\*\*\*\*

*Clafouti Burlat, Sorbet Fromage Blanc*  
*Clafouti and fromage blanc sorbet*

\*\*\*\*

*Café – Mignardises*  
*Coffee and sweets*

## **Menu N°2**

### *Mise en Bouche du Chef*

*Appetizers*

\*\*\*\*

*Foie Gras du Sud Ouest au Naturel Chutney du Moment, Toast de Pain de Campagne Grillé*

*Regional Foie Gras served with a chutney and wholemeal Toast*

\*\*\*\*

*Filet de Dorade, Riz Pilaf au Poireau, Sauce au Vin Rouge*

*Sea bream fillet with a red wine sauce, rice and leeks*

\*\*\*\*

*Crumble de Fruits de Saison*

*Crumble made with seasonal fruits*

### **Ou/Or**

*Pièce Montée Glacée*

*Ice cream towers*

\*\*\*\*

*Café – Mignardises*

*Coffee and sweets*

## **Menu N°3**

### *Mise en Bouche du Chef*

*Appetizers*

\*\*\*\*

*Tartare de Saumon au Lait de Coco et ses Baies Roses*

*Fresh salmon in coconut milk, and red berries*

\*\*\*\*

*Pièce de Veau et ses Purées au Jus d'une Piperade*

*Veal served with Purée with a pepper and tomato jus*

\*\*\*\*

*Chocolat sur un Croustillant Praliné, Crème Glacée du Moment*

*Chocolate on a crunchy praline biscuit, served with ice cream*

### **Ou/Or**

*Pièce Montée Glacée*

*Ice cream towers*

\*\*\*\*

*Café – Mignardises*

*Coffee and sweets*

## Menu à 69€

### Menu N°1

*Mise en Bouche du Chef*

*Appetizers*

\*\*\*\*

*Rouelle de Jambonnette Farci à l'Artichaut et au Foie Gras*

*Ham stuffed with Foie-gras and Artichokes*

\*\*\*\*

*Pavé de Bar de Ligne, Compression d'une Paëlla, Jus au Citron Vert*

*sea bass filet, like a Paëlla, with a lime jus*

\*\*\*\*

*Sélection Fromagère*

*Selection of cheeses*

\*\*\*\*

*Palette de Desserts*

*Selection of deserts*

\*\*\*\*

*Café – Mignardises*

*Coffee and sweets*

### Menu N°2

*Mise en Bouche du Chef*

*Appetizers*

\*\*\*\*

*Cannelloni de Langoustine, Gelée de Bisque de Crustacés, Petite Pointe de Caviar de Hareng*

*Langoustine Cannelloni, shell fish jelly, herring caviar*

\*\*\*\*

*Carré d'Agneau Rôti, Pommes de Terre Sautées à l'Ail Confit, Jus au Romarin*

*Roasted Joint of Lamb, pan fried potatoes with garlic, Rosemary jus*

\*\*\*\*

*Sélection Fromagère*

*Selection of cheeses*

\*\*\*\*

*Soupe de Fraises, au Thé Vert, Rafraichi d'un Sorbet*

*Strawberry soup, green tea and a refreshing sorbet*

\*\*\*\*

*Café – Mignardises*

*Coffee and sweets*

## **Menu N°3**

*Mise en Bouche du Chef*

*Appertizers*

\*\*\*\*

*Lingot de Thon Mi-Cuit et son Tartare aux Aromates, Emulsion Agrumes*

*Sealed Tuna and fresh spices, with a citrus emulsion*

\*\*\*\*

*Tournedos de Magret au Foie Gras sur un Tatin de Fruits de Saison*

*Duck breast with Foie-Gras on a Tatin of seasonal fruit*

\*\*\*\*

*Sélection Fromagère*

*Selection of cheeses*

\*\*\*\*

*Entremet aux Fruits (Parfum au choix)*

*Fruity Creamed desert (flavour of your choice)*

\*\*\*\*

*Café – Mignardises*

*Coffee and sweets*

## **Menu à 79€**

### **Menu N°1**

*Mise en Bouche du Chef*

*Appetizers*

\*\*\*\*

*Foie Gras au Naturel, Chutney du Moment, Toast de Pain de Campagne Grillé*

*Regional Foie Gras served with a chutney and wholemeal Toast*

\*\*\*\*

*Homardine de l'Atlantique sur son Moelleux aux Légumes du Marché*

*Small lobster from the Atlantic ocean and seasonal vegetables*

\*\*\*\*

*Filet de Bœuf en Brioche, Petits Légumes Poêlés*

*Beef en Croute with pan fried vegetables*

\*\*\*\*

*Sélection Fromagère*

*Selection of cheeses*

\*\*\*\*

*Assortiments de Douceurs*

*Selection of deserts*

\*\*\*\*

*Café – Mignardises*

*Coffee and sweets*

## *Menu N°2*

### *Mise en Bouche du Chef*

*Appetizers*

\*\*\*\*

*Tourtière de Langoustine aux Epinards, Bisque de Crustacés*

*Pie dish of Langoustine with spinach and a shellfish jus*

\*\*\*\*

*Mousseline de Poisson du Moment dans sa Robe de Légumes, Espuma d'Ail Persillé*

*Fish purée, garnished with fresh vegetables with a light garlic and parsley sauce*

\*\*\*\*

*Noisette d'Agneau Rôtie au Romarin et à l'Ail Confit, Pommes Anna*

*Roasted Lamb with Rosmary and Garlic, butter cooked potatoes*

\*\*\*\*

### *Sélection Fromagère*

*Selection of cheese*

\*\*\*\*

### *Assortiment de Douceurs*

*Selection on deserts*

\*\*\*\*

### *Café – Mignardises*

*Coffee and sweets*

*Possibilité de réaliser une Pièce Montée à thème ; à voir sur place avec notre Chef lors de votre rendez-vous.*

*We can make you a personalised desert, please call us to get in contact with the chef, he will happy to make an appointment*

### Suppléments :

- Eau Minérale 1 l à 6.5 € la bouteille / mineral water, 1 L bottles at 6.5€
- Forfait vin : 6 € le verre de vin / 6€ for a glass of wine

### Apéritif :

- Kir de la Réserve à la violette, allumettes fromage au tarif de 7 € par personne / voilette Kit aperitif, cheese snacks at 7€ per person
- Coupe de champagne avec 3 canapés maison au tarif de 12 € par personne / glass of champagne and 3 home made snacks at 12€ per person