

MENUS SALONS

MENU A 60€

ENTREES

Salade de lentilles vertes du Berry label rouge et lard fumé

Gaspacho traditionnel

Filet de julienne en terrine, salade verte

PLATS

Filet de bar, ratatouille, coulis de tomate

Magret de canard de Haute-Loire, légumes cabossés printaniers, sauce bigarade

Tartare en trompe l'oeil, betteraves, carottes et condiments

DESSERTS

Baba moelleux au rhum, chantilly

Tarte chocolat praliné

Mousse au chocolat

BOISSONS

1 bouteille de vin pour 3 personnes

Touraine blanc « Pointe d'agrumes »

Et

Bourgueil rouge Delaunay

Café / eau minérale

MENU A 76€

1 flûte de champagne

ENTREES

Salade de lentilles vertes du Berry label rouge et lard fumé

Gaspacho traditionnel

Filet de julienne en terrine, salade verte

Foie gras de canard, pain de campagne grillé

PLATS

Filet de bar, courgette farcie à la duxelles de champignon, sauce Noilly Prat

Magret de canard de Haute-Loire, légumes cabossés printaniers, sauce bigarade

Filet de boeuf, sauce au poire, emille-feuille de pomme de terre snacké

Tartare en trompe l'oeil, betteraves, carottes et condiments

DESSERTS

Baba moelleux au rhum, chantilly

Tarte chocolat praliné

Mousse au chocolat

BOISSONS

Pouilly fumé, Terres de Caillottes "FX Bard" Et Chinon

La petite timoneri "FX Bard" 2022

Café / eau minérale