

MENUS GROUPES

AUTOMNE - HIVER 2026

À PARTAGER OU EN INDIVIDUEL

du Lundi au Samedi de 10 h à 23 h

MENU 1 26 €

(sans boissons)

2 Entrées au choix

- Salade du Sud Ouest (gésiers, lardons, magret fumé, crudités, oeuf dur)
- Gaspacho Andalou (cru de légumes croquants, pesto, courgettes & basilic)

2 Plats au choix

- Pêche du jour, légumes de saison rôtis & beurre blanc au Noilly Prat
- Suprême de volaille fermière, petites pommes de terres persillées, sauce forestière

2 Desserts au choix & Café ou Thé inclus

- Crème brûlée pistache, tuile dentelle à l'orange
- Parfait aux éclats de brownie, glace vanille, sauce chocolat et chantilly

MENU 2 31 €

(sans boissons)

2 Entrées au choix

- Gaspacho verde, toasts de saumon gravelax, croquant de fenouil
- Emincé de boeuf mariné au soja, feuille de moutarde & parmesan

2 Plats au choix

- Demi magret grillé, sauce au madère, pommes Sarladaises
- Filet de bar rôti au thym citron, légumes aux herbes coulis de tomates grappes confites

2 Desserts au choix & Café ou Thé inclus

- Nougat glacé à la pistache, coulis de fruits rouges
- Fondant au chocolat, coeur caramel & glace vanille de Bourbon

MENU 3 38 €

(sans boissons)

2 Entrées au choix

- Carpaccio de Mangue et Saint-Jacques, émulsion iodée, Yuzu & croquant au sésame
- Terrine de foie gras, confiture de figues et noix

2 Plats au choix

- Filet de boeuf sauce Duchambay, gratin dauphinois truffé
- Pavé de cabillaud meunière, linguines à l'encre & marinière de légumes

2 Desserts au choix & Café ou Thé inclus

- Figs confites au miel, sorbet cassis, crème mascarpone & biscuit crumble
- Tartelette sablée, ganache chocolat, chantilly tonka

À SAVOIR

À partir de 12 personnes

Réservation 7 jours à l'avance et acompte de 30% pour confirmer la date

MENUS GROUPES AVEC VIN INCLUS

MENU 1 30 € /PERS.

MENU 2 35 € /PERS.

MENU 3 42 € /PERS.

MENUS GROUPES AVEC APÉRITIF ET VIN INCLUS

MENU 1 34 € /PERS.

MENU 2 39 € /PERS.

MENU 3 46 € /PERS.

Apéritifs (à définir au préalable) :
Punch, Sangria, Cocktail sans alcool

1 bouteille de vin pour 4 personnes :
(au choix à définir sur place) Blanc, Rosé, Rouge

SUPPLÉMENTS FROMAGES

Assiette de fromages élaborée par notre chef
4,50 €/pers.

POUR TOUTE DEMANDE PARTICULIÈRE,
N'HÉSITEZ PAS À NOUS CONTACTER.

FORMULE INDIVIDUELLE

1 entrée + 1 plat + 1 dessert

FORMULE À PARTAGER

Moitié des 2 entrées
+ Moitié des 2 plats
+ Moitié des 2 desserts