

MENUS GROUPES

PRINTEMPS - ÉTÉ 2026

À PARTAGER OU EN INDIVIDUEL

du Lundi au Samedi de 10h à 23h30

2 Entrées au choix

- Assiette gourmande, rillettes pur canard IGP Maison Castel, oeuf Mimosa & charcuterie locale
- Salade Méridionale, mozzarella, tomates anciennes, calamars grillés, crudités, croûtons et vinaigrette basilic

2 Plats au choix

- Quart de poulet au jus & pommes de terre forestières
- Pêche du jour, légumes rôtis au thym & coulis de tomates grappes

2 Desserts au choix & Café ou Thé inclus

- Mousse au chocolat & chantilly au Kahlua
- Tartelette meringuée aux deux citrons

2 Entrées au choix

- Tartare de Thon rouge comme un ceviche
- Emincé de boeuf mariné à l'italienne, pesto Rosso & salade de jeunes pousses

2 Plats au choix

- Parmentier de canard IGP Maison Castel, sauce Périgueux & petite salade aux noix
- Pavé de Saumon rôtis au beurre coquillage & linguines de légumes en marinière

2 Desserts au choix & Café ou Thé inclus

- Fondant au chocolat noir, crème anglaise & chantilly pistache
- Soufflé glacé aux fruits rouges & noisettes caramélisées

2 Entrées au choix

- Tartare de melon au Lilet blanc, granité au Porto & Serrano
- Takati de Boeuf au sésame noir & légumes croquants au soja

2 Plats au choix

- Magret de canard grillé IGP Maison Castel, 200gr, pommes de terre Sarladaises & sauce au foie gras
- Filet de bar au fenouil et aux agrumes, gratin de pommes de terre & sauce amour

2 Desserts au choix & Café ou Thé inclus

- Macaron XXL pistache & framboise
- Mille feuilles chocolat aux saveurs de 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 33 € /pers.

MENU ② 38 € /pers.

MENU ③ 44 € /pers.

MENUS GROUPES AVEC APÉRITIF ET VIN INCLUS

MENU ① 38 € /pers.

MENU ② 43 € /pers.

MENU ③ 49 € /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
5,00 €/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

MENU ① 28 €
(sans boissons)

MENU ② 33 €
(sans boissons)

MENU ③ 39 €
(sans boissons)