

MENUS GROUPES

AUTOMNE - HIVER 2025

À PARTAGER OU EN INDIVIDUEL

du Lundi au Samedi de 10 h à 23 h

MENU 1 24 €

(sans boissons)

2 Entrées au choix

- Salade Landaise (Gésiers, lardons, oeuf dur, magret fumé, crudités, pignons & croûtons)
- Blancs de Calamars grillés, vinaigrette au soja & croquants de légumes

2 Plats au choix

- Pêche du jour, poêlée de légumes de saison & crème aux agrumes
- Suprême de volaille rôti aux herbes & pommes grenailles forestières

2 Desserts au choix & Café ou Thé inclus

- Crème brûlée à la vanille de Bourbon & tuile dentelle aux amandes
- Brownie chocolat - noisettes & crème anglaise

MENU 2 29 €

(sans boissons)

2 Entrées au choix

- Velouté de châtaignes, copeaux de foie gras & petits croûtons
- Ceviche de gambas, croustillant au sésame & cacahuètes grillées

2 Plats au choix

- Cuisse de canard confites & pommes de terre Sarladaise
- Pavé de Cabillaud OU saumon en aioli (légumes vapeurs, carottes, navet, céleri branche & pommes de terre), selon la pêche

2 Desserts au choix & Café ou Thé inclus

- Parfait glacé à la pistache
- Fondant au chocolat, coeur caramel & glace vanille de Bourbon

MENU 3 35 €

(sans boissons)

2 Entrées au choix

- Terrine de foie gras & confiture de figues
- Carpaccio de Saint-Jacques, fruits exotiques & chantilly au Yuzu

2 Plats au choix

- Médaillon de veau, sauce aux giroles & pommes Pont-Neuf
- Filet de Turbo meunière, écrasé de pommes de terre & sauce Duchambay

2 Desserts au choix & Café ou Thé inclus

- Mont Blanc à la crème de marrons
- Poire pochée au safran, croquant aux amandes & crème fraîche à la cannelle

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 28 € /PERS.

MENU 33 € /PERS.

MENU 39 € /PERS.

MENUS GROUPES AVEC APÉRITIF ET VIN INCLUS

MENU 32 € /PERS.

MENU 37 € /PERS.

MENU 43 € /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