

Repas assis

Pour toute demande de tarif merci de nous contactez.



Cocktail apéritif

Faites votre choix en consultant notre carte Cocktail.
Nous vous conseillons 8 à 10 pièces salées par personne.

Nos entrées

Tartare de saumon et son voile de saumon fumé

Ou

Dégustation de foie gras de canard et ses condiments

Ou

Trilogie de foie gras (foie gras de canard mi cuit, foie gras d'oie mi-cuit, foie gras poêlé)

Nos viandes

Pavé de filet de boeuf, écrasé de pomme de terre, tomate grappe confite à l'huile d'olive.

Ou

Magret de canard, polenta aux petits légumes

Ou

Escalope de veau, allumette de pommes de terre, petits légumes tournés

Ou

Confit de canard, gratin de pomme de terre, demi-tomate provençale

Nos poissons

Filet de saumon, timbale de riz aux petits légumes

Ou

Noix de Saint-Jacques, risotto aux champignons et au parmesan, tomate cerise confite

Ou

Pavé de sandre, confit d'oignons, timbale de riz

Ou

Gambas, poêlée provençale, timbale de riz aux petits légumes

Nos fromages

Brie
Chèvre
Comté
Saint Néctaire
Roquefort

Nos desserts

Buffet de desserts

Ou

Pièce montée