

Menu

Entrée + Plat + Dessert 48€

Entrée + poisson + viande + Dessert 70€

ENTRÉES

- Velouté de champignons et sa brunoise
Œuf mollet et tuile au parmesan
- Salade de fenouil aux agrumes Mini
pavé de saumon au gravlax

PLATS

- Volaille cuit a basse température et son jus
réduit
- Médaillon de porc cuit a basse température
et son jus réduit
- Filet de daurade, suprême d'agrumes grillé et
son jus
- Lieu noir confit, aïoli rôtie et croustillant
aux herbes

GARNITURES

- Mousseline de pommes de terre, légumes
rôties
- Risotto de blé et Légumes glacées

DESSERTS

- Crèmeux au chocolat, noisettes
caramélisée
- Pavlova aux agrumes

FROMMAGES

- Le plateau de fromages
- Assortiment de fromages & pains spéciaux sur plateau à partager.
- 7.50€ ttc/convive 80g
- Sur une base de 10 pers

MIGNADISES

- Le plateau de mignardises
- Assortiments de desserts
- 5.00€ ttc/convive 3 pièces
- Sur une base de 10 pers

LES VINS DE LA RÉGION

- Vin blanc Gewurztraminer 75cl (Bourdic) 20€
- Vin blanc Cambuget 75cl 18€
- Vin Blanc Les copines adore 75cl 22€
- Vin blanc les copains débordes 75cl 22€
- Vin rouge Les petites crêtes Cévennes 75cl 18€
- Vin rouge Black bud 75cl 16€
- Vin rouge Duché d'Uzès 75cl 20€

