

MENU DE GROUPE À 39€

LES ENTRÉES

LE POTIMARRON

Velouté de potimarron / Haddock fumé / Oeuf parfait / Champignons bruns / Croûtons

ou

LE MAQUEREAU

Maquereau à la flamme / Pommes de terre aux algues / Beurre monté au citron / Criste-marine / Oeufs de harengs

LES PLATS

LE CABILLAUD

Cabillaud confit / Riz façon paëlla / Moules / Fenouil / Condiment rouille / Chorizo ibérique

ou

LE MAIGRE

Maigre rôti / Mousseline de brocoli fumé / Chou grillé / Coques / Emulsion au champagne

LES DESSERTS

LE CHOCOLAT

Tartelette sablée / Praliné croustillant / Mousse au chocolat tiède / Crème anglaise vanille

ou

LA POIRE

Poire caramélisée / Tuile croustillante / Siphon au fromage blanc / Sorbet poire / Bergamote

FORMULE BOISSONS

FORMULE À 9€

1/3 d'eau minérale
1/3 de IGP Chardonnay Caze Blanque/
AOP Chinon Charles Pain
1 boisson chaude

FORMULE À 12€

1/3 d'eau minérale
1/3 de Beaujolais Vila AOC Pierreux /
AOP Chinon Charles Pain
1 boisson chaude

FORMULE À 15€

1 coupe de Prosecco
1/3 AOP Quincy
Jacques Rouzé /
Pic Saint Loup
Domaine des
Hortasses
1 boisson chaude