

Propositions de Menus
pour vos Banquets, vos Fêtes de Famille, les
Mariages
à partir de 8 personnes

Le restaurant se recommande pour les menus d'affaires, les banquets, toutes sortes de fêtes de famille ou tout simplement pour se faire plaisir.

Le restaurant peut accueillir jusqu'à 85 personnes.

En été vous pouvez vous installer confortablement sur la terrasse bien ensoleillée

Vous pouvez étendre ces menus en ajoutant les plats suivants :

Variations Canapés et Feuilletés +3.80€

- Consommé Potager du Roi +5,50€

- Bisque de Homard petite +5,50€

- Sorbet arrosé de votre choix +3,80€

- Assiette de Fromages+ 8,80€

Service Gâteau +2,50€



1.

Duo de Saumon mariné et fumé, en Salade

*Bouchée à la Reine, façon du Chef
Légumes et Salade, Pommes Frites*

Entremets aux Fruits de la Passion

38,00.-€

2.

*Papillon de Crêpes au Saumon fumé
Sauce Hollandaise*

*Faux-filet de Bœuf entier « Marchand de vin »
Cuit en Basse Température*

Primeurs

Pommes Duchesses

Fantaisie de Mousse aux deux Chocolats

40,80.-€

3.

Duo d'Avocats et Crevettes grises

*Suprême de Pintade aux Raisins noirs
Gratin Dauphinois, Primeurs*

Trilogie de Profiteroles au Chocolat chaud

42,90.-€

4.

Salade de Scampis et Rougets au Safran

Rôti de Veau Bon Normand et sa garniture

Tarte fine aux Pommes et sa boule de Glace vanille

47,40.-€

5.

*Délicieuse Marinière de Poissons
Sauce safrané*

*Carré de Porc Ibérique
Sauce Fond brun crémée
Gratin Dauphinois
Primeurs*

Nougat glacé au Coulis de Framboises

49,00.-€

6.

*Assiette Scandinave
(Crevettes, tartare de Saumon, Truite fumé...)*

*Médailles de Veau aux Champignons
Pommes Grenailles rissolées
Primeurs*

*Tarte fine aux Pommes et sa boule de
Glace Vanille*

51,90.-€

7.

Salade Gourmande du Moment

*Filet de Bœuf entier
Cuit en Basse Température
Sauce Béarnaise ou Marchand de Vin
Pommes Dauphines
Primeurs*

Nougat Glacé avec son Coulis de Framboises

52,60.-€

8.

Salade du Pêcheur

Carré d'Agneau rôti au four, sauce à l'Ail et au Basilic

Gratin Dauphinois

Primeurs

Strudel au Pommes

53,80.-€

9.

Filets de Dorade Royale Nid de Juliennes de Légumes

Sauce Safranée

Filet de Bœuf Charolais en Croûte

Sauce Marchand de Vin

Primeurs

Pommes Dauphines

Méli-mélo de desserts

54,40.-€

10.

Feuilleté de Filets de Sole et Homard

Médailles de Biche et sa Garniture du Chasseur

(mi-octobre - fin d'année)

Vacherin Glacé

55.50.-€

11.

Saumon d'Ecosse préparé de trois manières différentes

*Duo de Médailles de Filet de Bœuf et Veau des
tonneliers Bourguignons*

Primeurs

Pommes Païllasson

Fantaisie autour du Chocolat

55,00.-€

12.

Salade Gourmande du moment

Homard (500-600g) à ma façon « Delicieux »

Gratin de Fruits frais au Grand-Marnier

56,90.-€

13.

Fricassé de Saint Jacques et Scampis

Sauce Champagne

Prince-Orloff Façon du Chef

Duxelles de Champignons

Primeurs

Pommes Dauphines

L'assiette de Glaces et Sorbets aux Fruits frais (3 Boules)

56,90.-€

14.

Tranche de Foie Gras d'Oie et sa Gelée au Porto

Feuilleté de Poissons Côtiers « Potager du Roy »

Sorbet Pomme verte au Champagne

Filet de Mignon de Veau entier aux Girolles et Lentins de chêne

Pommes Grenailles rissolées

Primeurs

Méli-Mélo de desserts de saison

60,90.-€

15.

*Petite Salade Estivale aux Langoustines, Scampis
et Noix de Saint-Jacques*

Médailles de lotte sur Artichauts frits

Beurre blanc au Pinot Noir

Noisettes de Melon au Ratafia

*Délice de Médailles de Veau et Filet de Bœuf
au Chou vert et Champignons*

sur Miroir de Bandol

Corbeille Russe aux Fruits de Saison

66,00.-€

16.

Bisque de Homard au Raviole de Homard faits Maison

* * * *

Cœur de Feuilleté au Filet de Bar Sauvage

Fondue de Poireaux et Champignons

Sauce Champagne

* * * *

Sorbet Mangue arrosé d'un Alcool de votre choix

* * * *

Déllice de Filet de Boeuf

Sur un Nid de Risotto crémeux

Sauce Marchand de Vin

* * * *

Omelette Norvégienne

* * * *

69,80.-€

Menu Végétarien

Petite Salade Arc-en-Ciel selon la Saison

Feuilleté de Champignons de Saison

Primeurs

OU

Nems de Légumes et Champignons

Coulis de Petits pois

Assiette de Fruits Frais selon la Saison

37,00.-€