

52 Euros à partir de 10 personnes

Choix sur place possible jusqu'à 20 personnes

Menu valable sauf le samedi soir

TERRINE DE FOIE GRAS DE CANARD EN AMERTUME DE CACAO,

Acidité d'un condiment passion et brioche toastée

OU

MINUTE DE SAINT-JACQUES BRAISÉES,

Jus de betterave à la cardamome, émincé de crapaudine et endives

OU

BROCHETTE DE FILETS DE CAILLE LAQUÉS,

Crème de Riz et Gouttes de Wasabi, Julienne d'Algues Nori

~

FILET DE BŒUF AU SAUTOIR,

Fondue d'échalotes à la Syrah et moelle grillée,

Grosses frites confites à la graisse de canard

OU

MÉDAILLON D'AGNEAU RÔTI,

Boulangère de pommes de terre douces, figues et jus pimenté

OU

POÊLÉE DE GAMBAS DÉCORTIQUÉES AU SAFRAN,

Risotto crémeux au fumet réduit d'une bouillabaisse

OU

FILET DE BAR RÔTI SUR PEAU,

Fricassée de pleurotes et trompettes des morts, jus crémé à l'ail fumé

~

ASSIETTE DU FROMAGER (+ 5 Euros)

~

LE COMPOSTELLE AUTOMNE 2011 :

Biscuit cacaoté, marmelade de gingembre et mousse légère

OU

CROUSTILLANT D'ORANGE ET POMELOS,

Crème et mousse de citron, caramel Suzette

OU

TARTARE DE FRUITS D'ICI ET D'AILLEURS RAFRAÎCHI D'UNE SOUPE DE MENTHE,

Mikado de pâte d'amande

Coupe de Champagne et Amuse Bouche

1 Btl / 2 Bourgueil OU Riesling

½ Evian OU Badoit

Café Gourmand

47 Euros à partir de 10 personnes

Choix sur place possible jusqu'à 20 personnes

Menu valable sauf le samedi soir

TERRINE DE FOIE GRAS DE CANARD EN AMERTUME DE CACAO,

Acidité d'un condiment passion et brioche toastée

OU

MINUTE DE SAINT-JACQUES BRAISÉES,

Jus de betterave à la cardamome, émincé de crapaudine et endives

OU

BROCHETTE DE FILETS DE CAILLE LAQUÉS,

Crème de Riz et Gouttes de Wasabi, Julienne d'Algues Nori

~

FILET DE BŒUF AU SAUTOIR,

Fondue d'échalotes à la Syrah et moelle grillée,

Grosses frites confites à la graisse de canard

OU

MÉDAILLON D'AGNEAU RÔTI,

Boulangère de pommes de terre douces, figues et jus pimenté

OU

POÊLÉE DE GAMBAS DÉCORTIQUÉES AU SAFRAN,

Risotto crémeux au fumet réduit d'une bouillabaisse

OU

FILET DE BAR RÔTI SUR PEAU,

Fricassée de pleurotes et trompettes des morts, jus crémé à l'ail fumé

~

ASSIETTE DU FROMAGER (+ 5 Euros)

~

LE COMPOSTELLE AUTOMNE 2011 :

Biscuit cacaoté, marmelade de gingembre et mousse légère

OU

CROUSTILLANT D'ORANGE ET POMELOS,

Crème et mousse de citron, caramel Suzette

OU

TARTARE DE FRUITS D'ICI ET D'AILLEURS RAFRAÎCHI D'UNE SOUPE DE MENTHE,

Mikado de pâte d'amande

Coupe de Champagne et Amuse Bouche

1 Btl / 2 Bourgueil OU Riesling

½ Evian OU Badoit

Café

Menu à 39 Euros à partir de 10 personnes

Choix sur place possible jusqu'à 20 personnes

Menu valable sauf le samedi soir

MARINADE DE SAUMON FUMÉ, POIVRÉE À LA MIGNONETTE ET ESTRAGON,

Salade de charlotte tiède et sauce légère façon tartare

OU

POÊLÉE D'ESCARGOTS AUX HERBES,

Pommes frites farcies d'un beurre maître d'hôtel et coulis de persil

OU

VARIATION DE LÉGUMES RACINES DU MOMENT À CHAUD,

Confit en pastilla et carpaccio croquant à l'huile d'Argan



DOS DE CABILLAUD POCHÉ,

Bouillon de coquillages et perles de blé, Feuille de Shiso et Shiitaké

OU

PLUMA DE PORC IBÉRIQUE BRAISÉE EN MARINADE TANDOORI,

Palet de riz au jasmin et poêlée de légumes au Carvi

OU

PAVÉ DE VEAU À LA CRÈME DE MAROILLES,

Toast de Pain d'épices et Pommes dauphinoises



ASSIETTE DU FROMAGER (+ 5 Euros)



POIRE POCHÉE SERVIE TIÈDE COMME UN SOUFFLÉ,

Éclats de Spéculoos

OU

MACARON VANILLE GLACÉ D'UN TRIO DE SORBETS MAISON,

Crème fouettée et Granny Smith

OU

COQUE CHOCOLAT NOIR, CRÈME AU PRALINÉ ET SUCRE PÉTILLANT,

Une sauce ivoire chaude à verser dessus

Kir accompagné d'une mousse d'accueil et ses Grissini

1 Btl / 3 Bordeaux Cour Montessant OU Sauvignon

1/2 Evian OU Badoit

Café