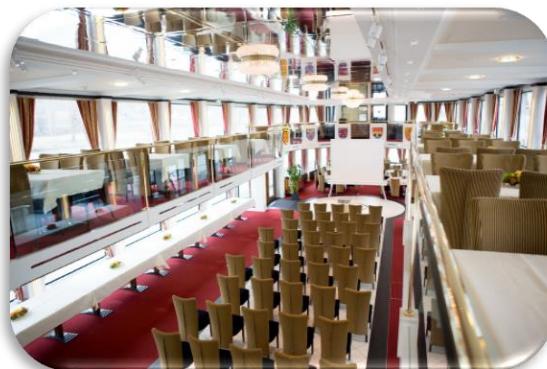




# PROPOSITIONS DE MENUS BANQUET SAISON 2026





## Menu 1

Salade paysanne avec lardons, oeuf cuit, croûtons et oignons rouges

\*\*\*

Rôti de dinde, sauce à l'estragon, purée de pommes de terre et légumes de la saison

\*\*\*

Île flottante

55,00 €

## Menu 2

Filet de dorade sur purée de patates douces, sauce vierge

\*\*\*

Mignons de veau en croûte d'herbes, jus, pommes de terre sautées et légumes de la saison

\*\*\*

Mousse à l'ananas et mangue meringuée

65 €

à partir de 10 personnes: 3 amuses bouches au choix du chef de cuisine 9,00 €/personne

**Prière de choisir un menu identique pour le groupe entier**

Tous nos prix sont ttc.



## Menu 3

Salade gourmande avec foie gras, cailles et scampis sautés

\*\*\*

Médaillons de lotte rôtie sur pousses d'épinard,  
sauce au vin blanc et safran

\*\*\*

Sorbet au crémant rosé

\*\*\*

Magret de canard au miel, sauce balsamique, gnocchi à la Romaine  
et légumes de la saison

\*\*\*

Café gourmand

99 €

## Végétarien/végétalien

Tartare de betterave sur Guacamole

\*\*\*

Risotto aux champignons avec cubes de tofu et légumes  
\*\*\*

Crème au lait coco-pistaches avec coulis aux framboises

50 €

à partir de 10 personnes: 3 amuses bouches au choix du chef de cuisine 9,00 €/personne

**Prière de choisir un menu identique pour le groupe entier**

Tous nos prix sont TTC.