

Menu Groupe 2017

20,00 € par personne

(Entrée, plat, dessert, boissons non comprises)

Au choix

Risotto de rouget, crème chorizo
Rillettes de saumon au fenouil, tartare de légumes
Filet de truite mariné à l'huile d'olive et son taboulé du soleil
Brick de canard au chèvre, miel de fleur et sa salade
Pâté en croûte de volaille aux champignons, sauce Porto
Terrine de canard aux figues, chiffonnade de salade

Au choix

Dos de lieu façon Dugléré, gratin de légumes
Filet de merlu, crème flamande, riz sauvage
Rôti de veau, sauce forestière, gratin dauphinois
Sauté de porc à la moutarde douce, écrasé de patates douces
Blanquette de veau au gingembre, riz pilaf, tomate provençale
Bœuf bourguignon, pommes de terre château persillées, carottes, petits oignons

Au choix

Clafoutis aux abricots
Bavaroise aux fruits rouges
Entremet chocolat noir et blanc
Charlotte au chocolat et griottes
Tarte Amandine aux pêches et sa glace vanille
Nougat glacé et son coulis

Options :

Kir : 2,60 € / Berrichon : 2,70 € / Kir rosé-figue : 2,80 €

Kir pétillant violette : 3,30 €

¼ Vin pichet : 3,00 €

¼ Vin régional Châteaumeillant rouge : 3,50 €

Fromage : 2,50 € (2 morceaux)

Café : 1,00 €

Choix de menu unique pour tous les convives au moins 10 jours à l'avance