

## BANQUETS / MENUS 2020

- Suggestions pour toutes sortes d'événements à partir de 10 pers.
- Réservations 1 semaine à l'avance
- Salle de 70 places ,possibilité de séparation ( 1x40 places/1x30places)
- Café de 40 places

### Menu A

\*

Filet de bar frais à la crème d'estragon

\*\*

Longe de veau rôti au romarin  
nouilles et légumes

\*\*\*

Coupe vanille aux griottes dénoyautées  
et chantilly

64.-

+++++

### Menu B

\*

Terrine campagnarde garnie

\*\*

Rack de porc rôti aux champignons de saison  
gratin dauphinois et légumes

\*\*\*

Bûche glacée au coulis de framboise

48.-

+++++

### Menu C

\*

Sauté de champignons frais à l'ancienne

\*\*

Roastbeef à l'Anglaise  
frites maison et légumes du marché

\*\*\*

Vacherin glacé (choix de parfums)

56.-

+++++

### Menu D

\*

Salade gourmande au saumon fumé

\*\*

Caquelon des trois suisses (bœuf et cheval)  
frites fraîches

\*\*\*

Tiramisu à l'amaretto

55.-

## Menu E

\*

Jambon de parme et melon charentais

\*\*

Salade du jour

\*\*\*

Mignons de porc aux champignons variés de saison  
frites fraîches et légumes

\*\*\*\*

Meringue glacée à la vanille, cannelle et chantilly  
52.-

\*\*\*\*\*

### MENU N°1

\*

Filet de plie sautée aux pistils de safran

\*\*

Entrecôte de bœuf forestière  
frites et légumes du marché

\*\*\*

Chaud-froid , mûres et glace vanille »

58.-

+++++

### MENU N°2

\*

Queues de crevettes (décortiquées) à l'Indienne

\*\*

Longe de veau rôtie aux champignons frais  
tagliatelle fraîche au beurre et légumes du marché

\*\*\*

Mousse glacée aux framboises et fruits de la passion

62.-

+++++

### MENU N°3

\*

Pavé de saumon sauté à l'aneth

\*\*

Médallions de filet de bœuf voronoff  
frites fraîches et légumes du marché

\*\*\*\*

Bûche glacée et coulis de fruits rouges

60.-

+++++

MENU N°4

\*

Brochette de crevettes géantes (décortiquées) au safran

\*\*

Carré de veau rôti au parfum des bolets  
pommes de terre sautées au thym et légumes du marché

\*\*\*

Mousse glacée aux fruits rouges

65.-

+++++

MENU N°5

\*

Terrine de foie gras de canard à l'absinthe

\*\*

Médaille de filet de loup de mer de ligne à la crème d'estragon

\*\*\*\*

Châteaubriand à la béarnaise  
frites fraîches et légumes du marché

\*\*\*\*\*

Sabayon à l'amaretto glacé à la vanille

88.-

+++++

MENU N°6

\*

Salade de mesclun aux noix de St.-Jacques  
et fruits exotiques

\*\*

Queue de langouste rôtie au beurre blanc salé et arômes tropicaux

\*\*\*

Sorbet abricot

\*\*\*\*

Médailles de filet mignon de veau au porto vintage  
tagliatelle fraîche et légumes du marché

\*\*\*\*\*

Petits fromages du jour

\*\*\*\*\*

Sabayon au champagne glacé au sorbet de citron

105.-