

MENU A 32 EUROS

Apéritif kir

Entrée

Terrine d'oie à la moutarde à l'ancienne et confiture d'oignons

Ou

Salade landaise : mesclun, gésiers confits, magrets de canard fumés,
pomme de terre rissolées et croutons

Plat chaud

Rôti de boeuf sauce poivre

Ou

Poulet à la crème forestier

Gratin dauphinois et petits légumes

Fromage

Faisselle fermière à la crème

Ou

Demi-St Marcellin

Dessert

Assiette gourmande

Café

Vin

rouge, blanc ou rosé

MENU A 38 €

Apéritif au choix avec feuilletés

Entrée

Fondant de pomme de terre coeur coulant de foie gras

Ou

Cassolette d'escargots au Chablis

Plat chaud

Rôti de veau à la crème de cèpes

Ou

Suprême de poulet aux écrevisses

Ou

Dos de cabillaud à l'armoricaine

Gratin dauphinois ou blinis de pomme de terre
et fricassée de fonds d'artichauts persillés

Fromage

Faiselle fermière à la crème

Dessert

Assiette gourmande

Inclus :Mâcon village, Côtes du Rhône rouge (1/4 par personne) et café.

MENU A 50 €

Apéritif (à volonté)

Kir, anisés, sangria, jus de fruits, coca, eau pétillante,
feuilletés variés et croquants de légumes sauce rouille.

Entrée

Terrine de St-Jacques, gambas, tapenade et crème d'avocat

Ou

Foie gras de canard mi-cuit, pain d'épices et confit d'oignons

Ou

Escalope de foie gras poêlée et figues rôties

Plat chaud

Filet de boeuf au jus de truffe

Ou

Noix de veau confite aux morilles et aux cèpes

Ou

Filet de lotte à l'armoricaine

Gratin dauphinois ou blinis de pomme de terre
et fricassée de fonds d'artichauts persillés

Fromage

Faisselle fermière à la crème

Ou

St Marcellin affiné et son mesclun à l'huile vierge

Dessert

Coeur des mariés

Ou

Entremets chocolat, fraisier, framboisier ou poirier

Vins (à volonté)

Mâcon village blanc ou viognier de l'ardèche

Côtes du Rhône rouge

Eau plate et pétillante

Café

Inclus location de salle et service

Proposition de menu à 65€

Buffet Apéritif

Kir, anisés, sangria, jus de fruits, coca-cola, eau minérale
Pain surprise, toasts variés, croustades, feuilletés, amuse-bouche et croquants
de légumes (à volonté)

Entrée

Terrine de noix de St-Jacques, gambas et sa crème d'avocat

Ou

Mi-cuit de foie gras de canard, confit d'oignons et pain d'épices

Ou

Escalope de foie gras sur toast brioché et figues rôties

Plat Chaud

Filet de boeuf au jus de truffe

Ou

Noix de veau confite aux morilles et aux truffes

Ou

Dos de Lotte à l'armoricaine

Crêpes vonatiennes et fricassée de fonds d'artichauts

Trou Normand parfum au choix

Fromage

Saint-Marcellin affiné et son mesclun à l'huile vierge

Ou

Faisselle fermière à la crème

Dessert

Le Coeur des mariés (choux crème cuite)

Ou

Gâteau des Mariés aux 3 parfums
Chocolat, framboisier, poirier

Café

Vins

Les vins servis à volonté jusqu'au fromage

Mâcon village blanc

Côte du Rhône rouge

Eau minérale

1 coupe de Champagne au dessert

Location de salle, mise en place et service inclus

Pour la réservation il sera demandé 30% de l'estimation et le solde la veille de
la réception