

## MENU SPÉCIAL POUR REPAS DE GROUPE

**43,90 Euros**

(Menu déterminé par avance et même menu pour l'ensemble du groupe) BOISSONS COMPRISSES

*Kir*

*Kir, sauvignon, Bordeaux et café*

*Les ballottines de truite de mer bio fumées dans les montagnes noires  
Salade de saison parfumée à l'huile d'olive d'Aix et vinaigre balsamique*

*Ou*

*La mousseline de coquilles St Jacques et crustacés faite au restaurant  
Toasts chauds et crème aux herbes*

*Ou*

*La salade de gésiers, magret fumé et manchons de canard confits comme dans le Périgord*

\*\*\*\*\*

*Les paupiettes de truite de mer braisées au champagne*

*Ou*

*Le millefeuille de lieu jaune, fondue de légumes et coulis de tomates aux herbes*

*Ou*

*La brochette de lotte et saumon de France au lard fumé  
Beurre blanc nantais*

\*\*\*\*\*

*Le sorbet maison au cidre de Gourin*

\*\*\*\*\*

*Le suprême de pintade de l'Argoat rôti aux champignons d'ailleurs*

*Ou*

*Le filet mignon de porcelet au cidre et aux pommes*

*Ou*

*La noix de veau en cocotte à l'ancienne, lard fumé et champignons*

\*\*\*\*\*

*La marquise au chocolat et coulis de pistache*

*Ou*

*La tulipe du Bienvenue aux fruits de saison, sorbet aux fruits rouges\**

*ou*

*La mousseline légère aux fruits exotiques et coulis de mangue*

*Pour ce menu : Brie de Meaux et pain maison aux noix +3.50 €*

**HORAIRE DE SERVICE** : à partir de 12 h00 et avant 13h45  
à partir de 19h00 et avant 21h00 (Pour arrivée différée nous consulter)