

Année 2019

MENU GROUPE **midi uniquement**

A 19 Euros (3 services)
(Hors boissons)

Terrine de campagne
et sa salade verte

OU

Salade du primeur
(Composition selon la saison)

OU

Potage de légumes et ses croustons

OU

Emince de tomates et copeaux de cantal
doux aux amandes

Cassoulet languedocien
au confit de canard

OU

Cuisse de poulet rôti et son jus,
pommes rissolées

OU

Filet de dorade provençale et son rizotto
de riz au vin blanc

OU

Roti de porc sauce à l'hypocras, haricots
verts persillés

Verrine de fromage frais à la confiture
d'abricots

OU

Glace, chantilly et caramel

OU

Entremet framboise et son coulis

OU

Tarte aux fruits

MENU GROUPE

A 23 Euros (3 services)
(Hors boissons)

Jambon de pays, mesclun de salade de
saison

OU

Salade de chèvre chaud aux amandes

OU

Tatin de tomate chaude et sa verdure

Cassoulet languedocien
au confit de canard

OU

Suprême de poulet crème de moutarde à
l'ancienne, riz pilaf

OU

Dos de cabillaud façon meunière,
pommes de terre écrasées aux herbes

OU

Daube de bœuf au vin des Corbières,
purée de vitelotte

Gâteau au chocolat, crème anglaise et
chantilly

OU

Salade de fruits et son sorbet

OU

Assiette de 3 fromages et salade verte

OU

Entremet cheesecake et son coulis de
fruits

OU

MENU GROUPE

A 30 Euros (4 services)
(Hors boissons)

Salade fraîcheur (tomate, thon, haricots
vert, oignons, olives

OU

Salade citadine aux gésiers confits et
magrets séchés

OU

Quiche poireaux et crevettes,
salade de mâches

Cassoulet languedocien
au confit de canard

OU

Filet de sandre sauce ciboulette,
embeurrée de légumes verts

OU

Cote d'agneaux grillés au thym, gratin
de pommes de terre

OU

Cuisse de caneton aux pruneaux,
rizotto au sauvignon

Assiette assortie de 3 fromages de nos
régions

Moelleux au chocolat tiède
et sa glace vanille

OU

Tartelette framboise pistache, sorbet
verveine

OU

Entremet poire caramel et son sorbet

MENU CATHARE

A 33 Euros (3 services)
(Hors boissons)

Terrine de foie gras de canard mi- cuit et
ses toasts,
salade à l'huile d'olive et noix
accompagnée de son verre de muscat de
Saint Jean de Minervois

Le Cassoulet Languedocien
au confit de canard

OU

Le confit de canard, pommes de terre et
champignons sautés

Moelleux au chocolat tiède, glace au
nougat

OU

Crème brûlée à la vanille et miel des
garrigues

Café et sa gourmandise

MENU GROUPE

A 38 Euros (4 services)
(Boissons comprises)

Kir vin blanc au cassis
ou muscat de saint jean ou hypocras

Salade citadine aux gésiers confits
et magrets séchés

OU

Saumon mariné citron et aneth, chèvre frais

OU

Terrine de foie gras de canard mi- cuit et ses toasts

OU

Salade de pétoncles, crevettes et champignons, légère
persillade

Cassoulet languedocien au confit de canard

OU

Filet de sandre sauce ciboulette, embeurrée de
légumes verts

OU

Filet de bœuf, sauce aux champignons, gratin de
pommes de terre

OU

Gigot d'agneau rôti à l'échalote confite, dariole de
courgette

Assiette assortie de 3 fromages de nos régions

Moelleux au chocolat glace vanille

OU

Tartelette crumble aux pommes et glace caramel

OU

Salade d'agrumes, sorbet verveine et son biscuit
croustillant

OU

Entremet fruit de la passion et son sorbet

Servi avec vin rouge, rosé ou blanc
cacheté (25 cl) et café inclus

1 seul choix pour tous les participants à nous communiquer 7 jours avant la prestation et 1 gratuité accordée chaque 20 menus payants.

Forfait boissons 5€ par personne (¼ de vin ou ¼ soft ou ¼ bière + 1 café ou 1 infusion)