

Proposition de menus pour les groupes

(Certains mets ou garnitures peuvent évoluer selon les saisons et les produits du marché)

Nous mettons à votre disposition et aménageons une salle pour le déjeuner à partir de 12h et jusqu'à 16h30 et pour le dîner de 19h à 23h30. Pour tout dépassement d'horaires, un supplément sera appliqué de 70€ par heure entamée.

Tarif de mise à disposition et aménagement d'une salle → salle de classe : 150 € → Chapelle (été uniquement) : 150€ → Restaurant (à partir de 45 adultes minimum) : 150€

Pour une réception dansante, merci de nous consulter

Menu n°1 33€ (sauf le dimanche et jours fériés)

En chaud et froid : Le saumon Label Rouge mariné au sel gris de Guérande et agrumes puis snacké, déclinaison de betterave, la jaune en mousseline et la violette en vierge comme une aigre douce et sa tuile à l'encre de seiche

Le Suprême de volaille fermière d'Ardèche, cuit en basse température, sauce Elbufera

La sphère ivoire : ouverture éblouissante tout en fraîcheur, alliant le citron et le basilic

Menu n°2 43€

Le foie gras mi-cuit du domaine de Limagne au poivre Timut, la cerise en deux textures en gelée, puis en chutney servi avec ses toasts de pain de campagne

Châteaubriant de Bœuf français servi saignant, croquant de foie gras, sauce vin rouge épicée au poivre de Sichuan

Pré-dessert

La sphère ivoire : ouverture éblouissante tout en fraîcheur, alliant le citron et le basilic

Menu à 49€ avec assiette de fromages secs affinés ou fromage blanc, coulis fruits rouges

Menu n°3 69€

Le foie gras mi-cuit du domaine de Limagne au poivre Timut, la cerise en deux textures en gelée, puis en chutney servi avec ses toasts de pain de campagne

Aiguillettes de Bar Sauvage rôties à l'unilatéral et sa sauce crémeuse Noilly Prat aux agrumes

Pluma de Porc Ibérique Bellota juste grillée, servie rosée, sauce aigre douce au saté

Assiette de 3 fromages secs affinés ou fromage blanc coulis fruits rouges

Pré-dessert

La sphère ivoire : ouverture éblouissante tout en fraîcheur, alliant le citron et le basilic

Menu Enfant -14€-

Filet de volaille, pommes de terre sautées

Moelleux au chocolat

Un jus de fruits au choix

Suggestions :

½ St Marcellin ou Assiette de 3 fromages secs affinés : 6€

Pièce apéritive : 2€

Possibilité de pièce montée de choux, de macarons ou d'entremets à la place du dessert ou en plus, merci de nous consulter.