

Les accords des mets et des produits évoluent selon la saisonnalité.

**PROPOSITION 1 – MENU CLASSIQUE
MENU N°1**

Petit pain au levain artisanal

Roulade de Coppa et gruyère aux pickles d'oignons – Marinière de légumes tomates

Ballottine de Merlu – Sauce à l'infusion de poivre

Riz basmati aux courgettes

Panna cotta au citron vert et gousse de vanille

Eaux minérales plate et gazeuse (bouteilles en plastique)

Café

Prix par personne : 44.75 € HT (+ Tva à 10 %)

**PROPOSITION 1 – MENU CLASSIQUE
MENU N°2**

Petit pain au levain artisanal

Poêlée de crevette – Artichaut, cœurs de palmier au pesto et croquant câpre

Suprême de pintade fermière (label) parfumée à la moutarde –

Semoule de blé à l'abricot moelleux et aux amandes

Tartelette crème d'amande et fruits de saison –

Ecorce d'orange confite

Eaux minérales plate et gazeuse (bouteilles en plastique)

Café

Prix par personne : 44.75 € HT (+ Tva à 10 %)

OPTION :

Fromages fermiers du Loir-et-Cher – Salade de saison et son pain aux noix

Prix par personne : 4.55 € HT (+ Tva à 10 %)

Les accords des mets et des produits évoluent selon la saisonnalité.

**PROPOSITION 2 – MENU AMELIORE
MENU N°3**

Petit pain au levain artisanal

* * *

Gâteau de gambas à la tomate confite et filaments de Safran de la Chapelle Vicomtesse

* * *

*Mitonné de veau – Sauce gastrique à l’orange
Poêlée de champignons et pomme de terre grenaille*

* * *

Entremet Impérial

(Génoise chocolat + mousse chocolat noir + croustillant praliné + insert chocolat blanc)

* * *

Eaux minérales plate et gazeuse (bouteilles en plastique)

Café

Prix par personne : 49.97 € HT (+ Tva à 10 %)

**PROPOSITION 2 – MENU AMELIORE
MENU N° 4**

Petit pain au levain artisanal

* * *

Cocktail de légumes verts à l’huile d’olive citronnée – Macaron au saumon fumé

* * *

*Dos de Cabillaud – Sauce aux agrumes
Etuée de légumes de saison*

* * *

Entremet Symphonie

(Pain de Gênes pistache + crémeux citron + coulis de framboise)

* * *

Eaux minérales plate et gazeuse (bouteilles en plastique)

Café

Prix par personne : 49.97HT (+ Tva à 10 %)

OPTION :

Fromages fermiers de Loir-et-Cher – Salade de saison et son pain aux noix

Prix par personne : 4.55€ HT (+ Tva à 10 %)