



MENU DE GROUPE

(entrée, plat, dessert - hors boissons)

ENTREES (à choisir parmi)

- Tomate mozzarella version Millefeuille en gelée
- Salade de Royan revisitée en île flottante
- Tatin de tomates mozzarella et son pesto
- Bonbon de chèvre au miel et sésames avec ses jeunes pousses
- Sétoise tiède et toast de rouille (calamars et pommes de terre, mayonnaise)
- Panna cotta de saumon et lieu au wasabi
- Rôti de bœuf version tartare, chantilly aux herbes fraîches
- Tagliatelles de légumes marinés, dans son croustillant
- Croquettes de boudin noir à la vigneronne sur sa saladine (selon saison)

PLATS (à choisir parmi)

- Mignon de porc, émulsion vigneronne
- Cuisse de canard confite au cidre
- Ballotine de volaille au basilic
- Pintadeau de la Drôme cuisson basse température
- Mijoté de bœuf à la Provençale
- Piccata de veau flambé au cognac
- Blanquette de veau à l'ancienne
- Papillote de saumon Asiatique
- Duo de lieu noir et tacaud
- Filets de rouget et beurre persillé
- Fricassée de poissons au court bouillon

DESSERTS (à choisir parmi)

- Tarte fine maison
- Vercors glacé
- Tiramisu rhum vanille
- Panna cotta framboise
- Entremet maison

EN SUPPLEMENT :

APERITIF 3€ / personne :

Kir au vin blanc ou verre de

Viognier avec cacahuètes

autre possibilité : nous consulter

EN SUPPLEMENT :

Fromage 3 € / personne :

Assiette de fromage

**Merci de choisir une seule entrée, un plat unique et un seul dessert
pour l'ensemble des convives**

FORFAIT BOISSONS (¼ vin, ½ eau minérale, café) en sus : PAR PERSONNE PAR REPAS
Viognier (vin blanc) ou Syrah (vin rouge) de chez Delas