

Proposition de menu pour banquet

Menu servi à partir de 10 personnes sur réservation uniquement

Pour ce menu, le choix des convives doit être identique pour l'ensemble de la table
(une entrée identique, un plat identique, un dessert identique)

PAS DE CHOIX POSSIBLE DANS CE MENU

1 Entrée, 1 plat, 1 dessert
34.00 €

1 Entrée, 2 plats, 1 dessert
47.00 €

Assiette de 4 mises en bouche : + 3.50 euros

Entrée

L'incontournable feuilleté aux pleurotes à la crème de ciboulette
Terrine de brochet, crème aux herbes, petite salade
Pressé de parfait de foies de volaille, confit de figues, pain toasté
Œuf fermier bio poché, lentilles vertes du Puy, sauce champignons sauvages
Blinis à la farine de châtaignes, saumon gravlaks, crème à l'aneth
Terrine de lapin, confits d'oignons, pickles maison
Tarte fine de saumon, sauce aux herbes
Charcuterie fermière

Plats

Dos de lieu noir, légumes rôtis et jus moutardé
Filet de truite de mer à l'oseille, fondue de poireaux
Cuisse de canette confite, lentilles vertes du Puy, jus aux champignons sauvages
Suprême de pintade rôti aux pommes et romarin
Filet de canard, jus au porto, légumes rôtis
Paleron de veau en cocotte, légumes de saison, jus infusé au thym
Epaule de cochon confite, légumes de saison, jus parfumé à la sarriette
Fondant de bœuf, jus vin rouge et échalotte
Gigot d'agneau rôti, jus au serpolet

Toutes les viandes sont servies avec un plat de gratin de pommes de terre

Fromages +4.50 euros

Assiette de fromages sec – Faisselle fermière

Dessert

Assiette de gourmandises du château
Ou Cheesecake aux agrumes ou myrtilles
Ou Vacherin glacé aux fruits rouges

Prix nets en euros / service compris

Menu de groupe

Minimum 12 personnes, à commander par avance

Disponible uniquement en semaine du lundi au vendredi, hors jours fériés et ponts

Incluant le menu (entrée, plat, dessert),
¼ de vin des coteaux de l'Ardèche en pichet,
Un café

Kir maison ou jus de fruit classique : +3.00 euros

Formule 25.50 euros

Royale de foies de volaille aux champignons

∞∞∞∞

Cocotte de joue de porc confite,
Gratin de pommes de terre

∞∞∞∞

Fromages (supplément +3,50 euros)
Assiette de fromages secs ou faisselle

∞∞∞∞

Ile flottante

Formule 28.50 euros

Gâteau de légumes, coulis de tomate

∞∞∞∞

Suprême de poulet rôti
Gratin de pommes de terre

∞∞∞∞

Fromages (supplément +3,50 euros)
Assiette de fromages secs ou faisselle

∞∞∞∞

Coupe glacée aux fruits rouges

Formule 30.50 euros

Feuilleté aux pleurotes à la crème de ciboulette

∞∞∞∞

Paleron de bœuf, sauce St Joseph
Gratin de pommes de terre

∞∞∞∞

Fromages (supplément +3,50 euros)
Assiette de fromages secs ou faisselle

∞∞∞∞

Trilogie de desserts maison