

# *Au fil* *du temps*

R e s t a u r a n t

Vous propose des menus « groupes » à partir de 10 personnes en formule  
« tout compris ».

- Sélectionnez votre menu parmi les 2 offres proposées ci-après

- Le choix des plats doit être identique pour l'ensemble des convives  
ou si vous préférez que vos invités fasse leur choix, celui ci doit nous  
être communiqué à l'avance.



# MENU GROUPES 37,50€

## APERITIF

Kir Royal ou cocktail maison  
Amuses bouches

## ENTREES

Feuilleté de saint-Jacques et fondue de poireaux  
Dôme de saumon  
Tatin de légumes, magret fumé et chèvre de Canaples

## PLATS

Pavé de quasi de veau sauce champignons  
Filet de bar au beurre blanc safrané  
Suprême de Pintade au cidre doux  
Pavé de Boeuf ( cuisson unique )

## FROMAGE

Assiette 2 Fromages et salade

## DESSERTS

Omelette Norvégienne  
Fraisier  
Bavarois Pistache / fruits rouges  
Croquant au chocolat

---

Vin Rouge (côte de Bordeaux saint Ourens) / Vin Blanc (Bourgogne alligoté)  
Eau Minérale ( plate / gazeuse) / Café



# MENU GROUPES. 45,00€

## APERITIF

Kir Royal ou cocktail maison ou Punch  
Amuses bouches

## ENTREES

Terrine de foie gras et chutney de figues  
Assiette autour du saumon  
Cassolette de fruits de mer et Saint-Jacques au safran  
Terrine d'anguille et salicornes

## PLATS

Souris d'agneau confite au Romarin  
Filet de veau sauce champignons et crumble de noisettes  
Filet de boeuf sauce morilles ( cuisson unique)  
Brochettes de noix de St Jacques rôtis sauce homardine

## FROMAGE

Assiette 3 Fromages

## DESSERTS

Framboisier a la vanille de Madagascar  
Croquant café / chocolat  
Omelette norvégienne (vanille ou rhum raisins)  
Bavarois coco / fruits exotiques

---

Vin Rouge (Graves) / Vin Blanc ( Riesling)  
Eau Minérale ( plate / gazeuse) / Café