



Proposition de menus

Menu à 22€

Cake au saumon « fumé maison »

ou Salade de jambon de pays avec blinis aux noix maison

ou Terrine de campagne aux magrets d'oie fumés

~ ~ ~

Suprême de pintade sauce forestière

ou Médaillon de porc, sauce aux herbes de Provence

servis avec Pommes de terre rôties à l'ail et tian de légumes

ou Lasagnes de Saumon et salade

~ ~ ~

Moelleux aux noix maison avec crème anglaise

ou Coupe glacée Poire belle Hélène

ou Brownie aux Noix maison,
coulis de fruits rouges

~ ~ ~

Café

Vin en pichet (rouge, rosé ou blanc)



Menu à 25 €

Salade avec lardons fumés et toast de Rocamadour fermier

ou Mille feuille salade et saumon « fumé maison »

ou Salade avec filet mignon « fumé maison », haricots coco et noisettes torréfiées

~ ~ ~

Rôti de Veau, sauce au Thym

ou Suprême de poulet fermière sauce aux cèpes

servis avec Pommes de terre rôtie à l'ail et tian de légumes

ou Parmentier de Canard avec salade

~ ~ ~

Tarte au Noix maison, crème anglaise

ou Tarte alsacienne aux pommes maison

ou Profiteroles au chocolat maison

~ ~ ~

Café

Vin en pichet (rouge, rosé ou blanc)



Menu à 31 €

Aumônière de saumon frais et fumé (fumé maison)

ou Salade jambon de pays avec blinis aux Noix

ou Salade verte, filet mignon « fumé maison » et Rocamadour fermier

ou Terrine de campagne aux magrets d'oie fumés

~~ ~~~

Gigot d'agneau du Quercy, pommes de terre rôtie à l'ail et tian de légumes

ou Filet de bœuf sauce au poivre, pommes grenailles et haricots verts

ou Pavé de Saumon, sauce à l'aneth
servis avec Tagliatelles fraîches

~~ ~~~

Nougat glacé maison, coulis de framboises

ou Pailleté au chocolat maison

ou Tarte au citron meringuée maison

~~ ~~~

Café

Vin en pichet (rouge, rosé ou blanc)

Apéritif : Apéritif maison et ses deux feuilletés : 2.50 € de supplément
Apéritif blanc cassis et ses deux feuilletés : 2.00 € de supplément

Fromages

Sélection de Fromages : 3.50€ de supplément
Rocamadour sur salade : 2.50 € de supplément

Soupes : 2.50 € de supplément
Soupe de légumes
Velouté d'asperge (d'avril à juin)

Droit de bouchon : 3.50€

La confirmation de la date doit être donnée au plus tôt pour vous assurer de la disponibilité

Le choix du menu doit être unique pour l'ensemble du groupe et doit être remis au minimum deux semaines avant votre arrivée.

Nous vous remercions de confirmer le nombre exact de convives au maximum une semaine à l'avance pour assurer nos commandes de marchandises.

Nous restons à votre disposition pour tout renseignement supplémentaire.

Merci d'avance

Le Chef Eric et son équipe se tiennent à votre disposition.