

# MENU DE FÊTE

Spécial Groupes et Entreprises



## BOUCHÉE DE NOËL

Toast de Rillettes de Volaille et Chutney d'Oignons rouges  
ou  
Blinis de Saumon fumé Maison, Crème au Citron Vert



## ENTRÉE

Tarte fine aux Champignons et Magret Fumé Maison  
ou  
Velouté de Butternut, Mascarpone, Huile de Truffes Noires la Tourangelle



## PLAT

Paleron de Bœuf confit au Vin Rouge aux épices de Noël  
Mousseline de Panais et Carottes glacées  
ou  
Dos de Lieu noir au Lait de Coco, Citron Vert et Gingembre  
Riz sauvage au Curcuma et Légumes sautés



## DESSERT

Jivara au Chocolat  
(Sablé noisettes façon Financier, crémeux Caramel, Mousse légère)  
Ou  
Cheesecake aux Fruits Exotiques



## BOISSONS

1 Flûte de Crémant de Loire et 1 bouteille de vin pour 6 personnes.  
Eau minérale et café inclus



## TARIF

Apéritif, Menu 3 Plats, Vin, Eaux et Café inclus  
45€ TTC /personne (40€ HT) - Supp. de 7€ TTC pour le fromage.  
Menu unique pour un minimum de 15 personnes - Sur réservation  
Valable en Décembre 2025 et Janvier 2026