

## MENUS RÉCEPTIONS 2026

### Menu Le hêtre 60€TTC, service compris

Boissons comprises à discrétion (vin blanc, vin rouge, eau et café )

#### Apéritif au buffet

1 Apéritif : Crémant, whisky, pastis, vin cuit, jus de fruits, soda...

et 3 amuse-bouches

#### Entrée au choix

Gros blini, pommes-andouille de Vire-crème camembert

Tatin de légumes au foie gras

Feuilleté de poisson aux petits légumes, sauce crème

Terre et mer-poisson fumé, terrine de campagne, piémontaise

#### Sorbet de saison et Quercy des îles

#### Plat au choix et sa garniture

Suprême de volaille farci au four sauce chasseur

Églectin ou lieu en croûte de pesto au four

Mignon de porc basse T° sauce moutarde Dupont

Rôti de bœuf sauce bordelaise

#### Plateau de Fromages affinés

#### Dessert

1 à choisir

et 2 petits fours



Droit de bouchon pour le champagne 7€

(offre valable uniquement au dessert)

Champagne Lorient Origin 30€TTC

Cidre fermier 10€TTC

Amuse-bouche supplémentaire 1€

### Menu Le chêne 70€TTC, service compris

Boissons comprises à discrétion (vin blanc, vin rouge, eau et café )

#### Apéritif au buffet

1 Apéritif : Crémant, whisky, pastis, vin cuit, jus de fruits, soda...

et 5 amuse-bouches

#### Entrée au choix

Ballottine de volaille truffée, fondue de légumes, sauce poulet

Terrine de foie gras au pommeau, mini brioche, chutney de fruits

Cassolette de St Jacques et duxelles de légumes crémée

Assiette de la mer-crevettes-carpaccio de poisson-saumon fumé

#### Sorbet de saison et Quercy des îles

#### Plat au choix et sa garniture

Dos de cabillaud au four sauce Dieppoise

Magret de canard poêlé aux fruits sauce Madère

Médailon de veau poêlé sauce morilles

Pavé de rumsteck poêlé sauce poivre vert

#### Plateau de Fromages affinés

#### Dessert

1 à choisir

et 3 petits fours