MENUS RÉCEPTIONS 2026

02 35 13 60 28

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 Noilly

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

Églefin ou lieu en croûte de pesto au four

Mignon de porc basse T° sauce moutarde Dupont

Pavé de rumsteck poêlé sauce poivre vert

Plateau de Fromages affinés

Dessert

1 à choisir

et 2 petits fours

L'HERMIÈRE

Droit de bouchon pour le champagne **7€**

(offre valable uniquement au dessert)

Champagne Loriot 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 poulette

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

Médaillon de veau poêlé sauce morilles

Rôti de bœuf sauce bordelaise

Plateau de Fromages affinés

Dessert

1 à choisir

et 3 petits four