MENUS GROUPES EN SEMAINE

ANNÉE 2026

02 35 13 60 28

Menu Le bouleau 42€TTC

Apéritif

1 kir vin blanc ou pétillant-jus de fruits-soda

Tartinade

Entrée au choix

Gratin de légumes sauce mornay à la saucisse ou saumon

Terrine grand-mère, chutney de saison et pickles

Croustillant au guacamole et poisson fumé, petite salade

Plat au choix et garniture de saison

Carbonnade de bœuf à la bière normande

Paupiette de veau mijotées à la crème et champignons

Filet mignon de porc mariné aux épices douces et confit

Pavé de poisson au four sauce pesto

Dessert au choix

Moelleux au chocolat et crème anglaise vanille

Crème brûlée au caramel de lait

Tarte pomme à l'ancienne et coulis fruits rouges

Crumble aux fruits de saison et glace fermière

1 btl de vin pour 4

Vin blanc : Côteaux de Béziers Chardonnay

Vin rouge : Côteaux de Béziers cuvée Garrigue

Eau plate et gazeuse

Café/thé

+4€ avec fromages

+2€ avec sorbet

Menu Le platane 48€TTC

Apéritif

1 kir vin blanc ou pétillant-jus de fruits-soda

Tartinade

Entrée au choix

Feuilleté poisson et duxelle de légumes, sauce crème

Tatin de légumes au foie gras

Cassolette de légumes de saison au canard confit ou fruits de mer

Plat au choix et garniture de saison

Rôti de bœuf sauce bordelaise

Poulet fermier vallée d'auge

Tajine d'agneau aux fruits moelleux

Blanquette de poisson à la mode du pays de Caux

Dessert au choix

Moelleux au chocolat et crème anglaise vanille

Crème brûlée au caramel de lait

Tarte pomme à l'ancienne et coulis fruits rouges

Crumble aux fruits de saison et glace fermière