

# MENU DE GROUPE

(Prix : 22 € - kir, vin de pays et café inclus)  
Du lundi au vendredi midi.

## Menu unique pour l'assemblée

### Entrées

- Terrine campagnarde maison aux foies de volaille, confiture d'oignon au Pineau
- Salade de sots l'y laisse de volaille sautés au vinaigre de framboise
- Rillettes de merluchon aux herbes fraîches et citron vert
- Salade de chèvre chaud au miel et amandes grillées, vinaigre à l'huile de noix

### Plats

- Roulé de poulet au comté et lard fumé, jus de volaille au thym
- Carré de monsieur cochon en cuisson lente, sauce au Pineau
- Filet de poisson de la criée, crème de poireaux
- Parmentier de canard, purée de charlotte, sauce échalote

### Desserts maison

- Bande feuilletée aux pommes, glace caramel
- Framboisier en crème mousseline
- Mousse chocolat sur biscuit Toconde, crème anglaise
- Carte au fromage blanc, couis de fruits rouges

# MENU DE GROUPE

(Prix : 25 € - kir, vin de pays et café inclus)  
Du lundi au vendredi midi.

## Menu unique pour l'assemblée

### Entrées

- Rillettes aux deux saumons, herbes fraîches, crème de wasabi
- Terrine de magret de canard aux baies roses et confitures d'oignons
- Salade aux trois fromages : Fourme à la pomme, toast de chèvre et croustillant de St Nectaire
- Salade landaise, gésiers confits, magret fumé et toast grillé de terrine maison

### Plats

- Fricassée de sot l'y laisse, aux petits oignons, jus réduit de Pineau des Charentes
- Carré de côte de cochon limousin, caramélisé, purée de patate douce, fond à la graine de moutarde
- Cuisse de lapereau en cuisson lente, cuisinée au cidre, pomme fruit et poêlée de légumes de saison
- Dos de lieu en croute d'amandes grillées, beurre citronné et fondue de légumes racines

### Desserts maison

- Pain brioché façon pain perdu, caramel laitier et glace vanille
- Carte aux fruits de saison, meringuée par le pâtissier
- Chocolat et praliné sur biscuit Toconde brunoise de poire au cognac