



NOS MENUS

CHRISTIAN LE SQUER Chef étoilé
Chef exécutif HAKIMA EL BERRIMI



MENU GRENOUILLERE*

Uniquement le midi en semaine

Menu à 55,00€ TTC par personne

ENTRÉE

Velouté de potimarron, crème de châtaigne
ou
Poireau vinaigrette façon algue nori

PLAT

Daurade rôtie aux légumes
ou
Parmentier de veau aux épices

DESSERT

Crème brûlée au thym citron
ou
Poire Bourdaloue

BOISSONS

1 Bouteille de vin pour 4 personnes

Vin blanc

Comté Tolosan IGP – Tarani –
Domaine Vinalie 2021 (SUD-OUEST)

Vin rouge

Côtes-du-Rhône Saint Esprit AOC
La Maison Delas 2022

Eaux Minérales
Café, thé



CHRISTIAN LE SQUER Chef étoilé
Chef exécutif HAKIMA EL BERRIMI

MENU RAMEURS*

Menu à 73,00€ TTC par personne

ENTRÉE

Carpaccio de daurade aux agrumes
ou
Ravioles de légumes façon Hokusai, émulsion citronnelle et coriandre

PLAT

Suprême de volaille au vin jaune légèrement crémée
champignons et purée
ou
Bar rôti, mousseline d'artichauts ou légumes

DESSERT

Profiteroles au chocolat
ou
Tarte fine aux pommes caramélisées, glace vanille

BOISSONS

1 bouteille de vin pour 4 personnes

Vin blanc

Comté Tolosan IGP – Tarani
Domaine Vinalie 2021 (SUD-OUEST)

Vin rouge

Minervois – AOC
Domaine de L'Ostal Estibals – Famille J-M Cazes 2021 (LANGUEDOC)

Eaux Minérales
Café, Thé



CHRISTIAN LE SQUER Chef étoilé
Chef exécutif HAKIMA EL BERRIMI

MENU LES DEUX SOEURS*

Menu à 90,00€ TTC par personne

ENTRÉE

Foie gras maison, compotée de figue
ou
Poêlée de cêpes, jus de cresson

PLAT

Soufflé de Saint-Jacques, fondue de poireaux
ou
Paleron de bœuf braisé au vin rouge, purée de cèleri

DESSERT

Baba au rhum crème vanillée
ou
Mille-feuille à la noisette

BOISSONS

1 bouteille de vin pour 4 personnes

Vin blanc

Chinon - AOP – Le petit chemin
Domaine du Saut au Loup 2022 (VAL DE LOIRE)

Vin rouge

Chinon - AOP – Le petit chemin
Domaine du Saut au Loup 2022 (VAL DE LOIRE)

Eaux Minérales
Café, Thé



CHRISTIAN LE SQUER Chef étoilé
Chef exécutif HAKIMA EL BERRIMI

MENU LES CANOTIERS*

Menu à 110,00€ TTC par personne

ENTRÉE

Fines ravioles de langoustine, nage citronnée
ou
Carpaccio de Saint-Jacques, crème acidulée

PLAT

Filet de turbot, écrasé de pomme ratte truffé
ou
Colvert rôti aux figues, mousseline de panais

DESSERT

Mont Blanc aux marrons glacés et rhum
ou
Sabayon au chocolat caramel épicé

BOISSONS

1 bouteille de vin pour 4 personnes

Vin blanc

Chinon - AOP – Le petit chemin
Domaine du Saut au Loup 2022 (VAL DE LOIRE)

Vin rouge

Clarendelle – AOC
Inspiré par Haut-Brion – Clarence Dillon 2016 (BORDEAUX)

Eaux Minérales
Café, Thé



CHRISTIAN LE SQUER Chef étoilé
Chef exécutif HAKIMA EL BERRIMI

MENU ENFANT

16,00€ TTC par enfant

Pour les enfants (jusqu'à 11 ans)

PLAT

Gougeonettes de poulet, sauce tartare et pommes frites

DESSERT

Dessert du chef

BOISSONS

1 Diabolo



MISE EN BOUCHE

24,00€ TTC par personne

3 PIECES SALEES

Gougère de la Fournaise
Quiche inversée
Tarte feuilletée, champignons

BOISSONS

Champagne - Louis Roederer- Brut - Collection
1 coupe par personne

Jus de fruit ou sodas

*Les menus peuvent varier selon le marché du jour

COCKTAIL AFTERWORK*

Minimum 20 personnes

60,00€ TTC par personne

PIECES SALEES

Velouté de potimaron crème de chataignes
Duo de ravioles façon Hokusai (volaille, légume)
Tapas de saumon fumée, fromage frais à l'aneth

Planche de fromage de France

Pain de campagne tranché et beurre ½ sel

PIECES SUCREES

Mini baba au rhum
Tartelette chocolat
Mini crème brûlée pistache



LA CAVE

1 Bouteille pour 3 personnes

Vin blanc

Comté Tolosan IGP – Tarani
Domaine Vinalie 2021

Vin rouge

Minervois – AOC
Domaine de L'Ostal Estivals – Famille J-M Cazes 2021

Eaux Minérales, jus de fruits, sodas
Café, thé

COCKTAIL DEJEUNATOIRE / DÎNATOIRE*

Minimum 25 personnes

95€ TTC par personne

LES MINI ENTREES

Présentées en verrine et assiette à pain

Velouté de potimaron crème de chataignes
Tartare de saumon et pickles
Tapas de Jambon de Serrano beurre au piment d'Espelette
Œuf Toqué, brouillade de champignons et espuma
Duo de ravioles façon Hokusai (volaille, légume)
Cône de friture d'éperlans

LES PLATS DEGUSTATION

Présentés en boîte épicée

Parmentier de veau et mousseline de ratte
Dos de cabillaud et caviar d'aubergines

LES MINI DESSERTS

Présentés en verrine et assiette à pain

Tarte chocolat pure origine
Tarte au yuzu et meringue
Verrine de panacotta coulis exotique
Baba au rhum

LA CAVE

1 Bouteille pour 3 personnes

Vin blanc

Comté Tolosan IGP – Tarani
Domaine Vinotalie 2021

Vin rouge

Minervois – AOC
Domaine de L'Ostal Estibals – Famille J-M Cazes 2021

Eaux Minérales, jus de fruits, sodas
Café, thé



*Les cocktails peuvent varier selon le marché du jour

LES OPTIONS

LE FROMAGE

Duo de fromage
Trio de fromage
Planche de fromage à partager



LA PIECE MONTEE

A raison de 2 choux par personne en
complément du dessert

ou

4 choux par personne en remplacement
du dessert.

LES MACARONS

Des macarons bariolés aux saveurs authentiques



LE WEDDING CAKE

Créé par des artisans spécialisés, votre wedding
cake sera la pièce maîtresse de la soirée...
minimum de 50 parts