



## NOS MENUS

CHRISTIAN LE SQUER Chef étoilé  
Chef exécutif HAKIMA EL BERRIMI



# MENU GRENOUILLERE\*

## Uniquement le midi en semaine

### 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

Menu à 55,00€ TTC par personne



### BOISSONS

1 Bouteille de vin pour 4 personnes

#### Vin blanc

Comté Tolosan IGP – Tarani –  
Domaine Vinovalie 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 Vinovalie 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 cèpes, jus de cresson

## PLAT

Soufflé de Saint-Jacques, fondue de poireaux

ou

Paleron de bœuf braisé au vin rouge, purée de céleri

## 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

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 Vinovalie 2021

### Vin rouge

Minervois – AOC  
Domaine de L'Ostal Estibals – 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 Hokusaï (volaille, légume)
- Cône de friture d'éperlans

## LES PLATS DEGUSTATION

Présentés en boîte épicea

- 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 Vinovalie 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.



## LE WEDDING CAKE

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

## LES MACARONS

Des macarons bariolés aux saveurs authentiques