

MENU DU THEATRE

45€ TTC

A partir de 12 personnes

Croustillant de chèvre au miel Pommes
Granny

ou

Rillettes océanes et pain grillé

.....

Pêche du jour, sauce vierge Petits
légumes

ou

Cuisse de canard confite
Pommes grenailles forestières

.....

Crème brûlée à la pistache

ou

Fondant au chocolat, caramel laitier

Boissons par personne

- ½ eau plate ou gazeuse
- Café ou Thé

Merci de sélectionner un choix unique pour tous les convives
et de nous le communiquer 7 jours à l'avance

Prix nets service compris

MENU DU CHATEAU

55€ TTC

A partir de 12 personnes

Tartare d'avocats et crevettes

Sauce aux épices douces

OU

Ravioles du royaumont grantinées au parmesan

.....

Filet de Daurade, beurre safrané

Purée de pommes de terre

OU

Suprême de volaille jaune rôti

Gratin de macaronis au parmesan

.....

Moelleux au chocolat Valrhona

Glace vanille

OU

Tarte aux deux citrons caramélisées Eclats de
meringue

BOISSONS PAR PERSONNE

- 1 kir au vin blanc (15cl)
- 1 verre de vin (15cl)

Blanc : Chardonnay IGP "Jasse d'Isnard

Rouge : Brouilly "Sylvie Dufaitre"

- Café ou Thé
- ½ eau plate ou gazeuse

Merci de sélectionner un choix unique pour tous les convives
et de nous le communiquer 7 jours à l'avance

Prix nets service compris

MENU SAINT GERMAIN

65€ TTC

A partir de 12 personnes

Oeuf cocotte Bio de la ferme des alluets
à la truffe

OU

Saumon fumé maison
Crème fraîche et blini

.....

Filet de bar plancha
Fricassée de légumes sauce vierge

OU

Fondant de veau de 7 heures aux morilles
Gratin de pommes de terre

.....

Mille-feuille Mont-Blanc
Crème de marron de la maison Imbert

OU

Profiteroles chouquettes
Au chocolat chaud Valrhona

Boissons par personne

- 1 coupe de champagne blanc de blanc (12cl)
- 1 verre de vin (15cl)

Blanc : Viognier IGP Gilles Robin

Rouge : Graves Pontey Lamartine

- Café ou Thé
- ½ eau plate ou gazeuse

**Merci de sélectionner un choix unique pour tous les convives
et de nous le communiquer 7 jours à l'avance**

Prix nets service compris