

Menu

ENTRÉES

Fleur de courgette farçis à la ricotta
et son huile vierge aux tomates
cerises

ou

Oeuf Parfait, velouter glacé au
légumes de saison et ses pickles

PLATS

Turbot, ballotine de poireau et
feuilles de nori, mini légumes,
beurre blanc

ou

Médailillon de porc de la ferme
Beauregard cuit à basse
température, Ballotine de poireau et
feuille de nori, mini légumes et son
jus réduit

DESSERTS

Plateau de fromages +8.5€

Mille-feuille, crémeux mascarpone
et fruit de saison

ou

Ananas rôti, crémeux vanille et
son croustillant

LES VINS DE LA RÉGION

16€ la bouteilles vendu par carton
Vin en accord pour les groupes de moins de 10
personne 5€ par plat

- **Vin blanc Gewurztraminer 75cl (Bourdic)**
- **Vin blanc Cambuget 75cl**
- **Vin Blanc Les copines adore 75cl**
- **Vin blanc les copains débordes 75cl**
- **Vin rouge Les petites crêtes Cévennes 75cl**
- **Vin rouge Black bud 75cl**
- **Vin rouge Duché d'Uzès 75cl**

Mignadises

Le plateau de mignardises Assortiments de
desserts 5.00€ ttc/convive 3 pièces

LA FONTAINE A CHOCOLAT

Délicieux chocolat fondu Brochettes de fruits
& chamallow 3 pièces/ pers 8,00€ ttc/convive

Pièce montée

Sur demande à partir de 8,50€ par pers