

Menu Le Domaine

Nous vous remercions d'effectuer un choix commun pour l'ensemble des convives

Salade Lorette

(Betterave, mâche, céleri, cerneaux de noix, pommes)

Ou

Terrine de campagne maison

Ou

Œufs en meurette

(Sauce au vin rouge et lardons)

Ou

Saucisson de Lyon en Brioche, sauce au Porto

(Servi chaud ou froid)

Ou

Soupe de poisson, rouille et croutons

Ou

Terrine de truite à l'oseille

§§§

Feuilleté de filet de Sandre,

Poireaux minute et champignons, sauce Suchet

Ou

Koulibiac de saumon

(Brioche farcie au saumon, œufs dur, épinards et riz)

Ou

Filet de Rascasse aux fruits de mer,

Parfait 3 légumes

Ou

Longe de Veau Franc-Comtois,

Pommes champignolles

Ou

Filet de volaille Bergerand,

Fricassée de légumes oubliés

Ou

Estouffade de Sanglier aux marrons et airelles,

Pâtes fraîches

§§§

Feuilleté « Dame de Poitiers »

Ou

Dacquoise au café

Ou

Régal aux fruits

Ou

Tarte fine aux pommes, glace vanille

Ou

Crumble pomme, poires et fruits rouges

Ou

Fondant au chocolat, crème anglaise

Eaux plate et gazeuse (1L pour 4 personnes), café

Janvier
Février
Mars
2019

24.60 €

Pour ce repas, le service est inclus de 12h00 à 16h00 et de 19h30 à minuit. Au-delà, la présence de chaque maître d'hôtel sera facturée 44€ TTC par heure sur la base d'un maître d'hôtel pour 35 convives.

Menu Le Domaine

Janvier
Février
Mars
2019

Supplément fromage 3,60€ :

Demi Saint-Marcellin et sa petite salade

Ou

Faisselle de fromage blanc (coulis ou crème fleurette)

Ou

Cervelle de canuts (fromage à faisselle aux herbes et aromates)

Supplément forfait vin 3.70€ (1 bouteille pour 4 convives) :

Côte du Rhône « Esprit de Saint André » 2017

Viognier IGP « les caprices d'Ignières » 2016

Rosé IGP Pays d'Oc « Moment de Plaisir » 2017

Possibilité de changer les garnitures des plats d'après les suggestions suivantes :

Tagliatelles aux petits pois

Riz basmati aux fèves

Riz arlequin

Parfait 3 légumes (carottes, brocoli, céleri)

Blinis pommes de terre

Pommes vapeurs

Risotto forestier

Fricassée de légumes oubliés (topinambours, panais, rutabagas)

Pommes Monselet (couches de pommes de terre sautées et de champignons)

Gratin des capucins Duxellois (épinards, champignons, crème et gruyère)

Pommes des vendangeurs (pommes de terre enrobées de lard)

Pommes champignolles (pommes de terre fondantes gratinées)

Carottes Badoit, bouquet de brocolis et pommes safranées

La liste des allergènes est disponible sur demande