



Menus groupes **A partir de 15 personnes**

Apéritif :

<i>Kir Vin Blanc</i>	<i>2.50 € par personne</i>
<i>Apéritif Médiéval « Le Moretum »</i>	<i>3.00 € par personne</i>

Menu Troubadour à 17 €

(Choix unique à déterminer à l'avance)

Saumon Mariné aux Fines Herbes

Ou

Salade de Crottin de Chèvre Chaud

Ou

Crevettes Sauce Cocktail et Mousse Guacamole

Filet de Colin Rôti, Coulis aux Légumes du Soleil

Ou

Daube de Bœuf, Sauce Bourguignonne

Ou

Fricassée de Volaille Sautée Chasseur

Brie sur Lit de Salade

Ou

Tarte Alsacienne, Crème Anglaise

Ou

Salade de Fruits Frais, Jus Mentholé

Ou

Brownies au Chocolat, Coulis Caramel

Possibilité : Fromage et Dessert :

Supplément de 2.50 €

*(Ce menu est proposé chaque jour sauf le Samedi soir,
le dimanche midi et jours fériés en saison).*

Menu Le Fou du Roi à 19 €

(Choix unique à déterminer à l'avance)

Quiche au Brie « Maison »
Ou
Salade de Foie de Volaille
Ou
Soufflé de Poisson, Crème Ciboulette

Filet de Raie à la Bohémienne
Ou
Cuisse de Canard Confit, Sauce Poivre Vert
Ou
Bavette d'Aloyau, Sauce Bordelaise

Brie sur Lit de Salade
Ou
Tarte Fine aux Pommes, Glace Vanille
Ou
Carpaccio d'Ananas au Basilic
Ou
Trilogie de Mousse au Chocolat

Possibilité : Fromage et Dessert :
Supplément de 2.50 €

(Ce menu est proposé chaque jour sauf le dimanche midi et jours fériés en saison).

Menu Saint Quiriace à 22 €

(Choix unique à déterminer à l'avance)

Salade de Gésiers et Lardons
Ou
Assiette de Jambon « Serrano »
Copeaux de Parmesan
Ou
Terrine de Poisson « Maison »
Emulsion Citronnée

Escalope de Saumon Poêlée, Crème à l'Oseille
Ou
Suprême de Volaille à la Sauge
Ou
Sauté de Cochon aux Épices Douces

Brie sur Lit de Salade
Ou
Moelleux au Chocolat, Coulis Nougat
Ou
Crumble aux Fruits de Saison
Ou
Bavarois aux Fruits Rouges,
Caramel de Basilic

Possibilité : Fromage et Dessert : Supplément de 2.50 €

Menu St jean à 25 €

(Choix unique à déterminer à l'avance)

Feuilleté aux Champignons, crème de Porto Rouge

Ou

Effeillé de Cabillaud, salade de Pommes de Terre

Ou

Croustillant de Brie, Lentilles en Vinaigrette

Filets de Daurade aux Agrumes

Ou

Pavé de Cochon à la Tomme de Vache, sauce Chorizo

Ou

Tranche de Gigot au Romarin,

Purée aux Olives

Brie sur Lit de Salade

Croustillant Praliné et Fondant Chocolat

Ou

Brochette d'Ananas Rôtie au Miel

Ou

Parfait Glacé au Confit de Pétales de Rose

Menu Blanche de Castille à 28 €

(Choix unique à déterminer à l'avance)

Assiette de Saumon Fumé, Mousse au Citron Confit

Ou

Salade de Magret de Canard parfumée à l'Huile de Noix

Ou

Feuilleté de Fruits de Mer, crème Safranée

Filets de Bar Rôtis au Fenouil, sauce Vierge

Ou

Escalope de Veau au Marsala, poêlée de Pleurotes

Ou

Faux Filet au Beurre Maître d'Hôtel

Brie sur Lit de Salade

Gourmandise du Petit Écu « Carte Blanche au Chef »

Menu Saint Thibault à 33 €

(Choix unique à déterminer à l'avance)

Terrine de Foie Gras cuisinée par nos Soins
Ou
Carpaccio d'Espadon à l'Huile de Citron Vert, grecque de Légumes
Ou
Fricassé de Volaille et Queues d'Ecrevisses, tombée d'Épinards

Blanc de Cabillaud à la Vapeur, piperade et Huile de Lavande
Ou
Pièce de Rumsteack aux Sucs de Vin Rouge
Ou
Magret de Canard Rôti au Pain d'Épices

Brie sur Lit de Salade

Tartelette au Chocolat Meringué
Ou
Ananas Rôti au Sirop d'Erable et Fruits Secs
Ou
Gratin de Poire et sa Glace Crème Brûlée

Proposition de Forfait vin + eau de source + café pour chacun de nos menus :

Avec Vin Rouge :
Vin de Pays de l'Agenais : 5 € par personne
Ou
Bergerac : 7 € par personne
Ou
Bordeaux Beau Rivage : 9 € par personne

+ Option vin blanc en supplément : Coteaux du Tricastin : 3 € par personne