

Menu Groupes 2025

Tartine gourmande au Sainte Maure de Touraine.
Panacotta de mozzarella au jambon de pays et mousse de brocolis.
Terrine de campagne fabriquée par nos soins et compotée d'oignons.
Mini wrap de Saumon fumé aux mangues.

Blanquette de filet de poulet aux champignons de Paris.
Rôti de Veau cocotte.
Brochette de mignon de porc aux sésames torréfiés au yuzu.
Plein filet de Cabillaud au beurre de crevettes.
Escalope de Saumon aux épices Thaï et sauce soja.

Moelleux au chocolat maison.
Jocondien à la passion et coulis de fruits exotiques.
Crème de mascarpone au citron et spéculos.
Brioche façon pain perdu au caramel beurre salé.



Supplément par personne :

- Boisson :
 - KIR : 5.00 €
- ¼ Vin + 1 café + ½ bouteille d'eau minéral : 9.50€
- Fromages 6.00€ (3 morceaux)

Horaires de services :

Le midi de 12h00 à 14h00 et le soir de 19h00 à 21h00.

Menu identique pour l'ensemble du groupe, doit être communiqué 2 semaines minimum avant la date du repas.

Groups menu 2025

Gourmet tartine with Sainte Maure de Touraine cheese.
Mozzarella panacotta with country ham and broccoli mousse.
Home-made country terrine with onion compote.
Mini wrap of smoked salmon with mango.

Blanquette of chicken fillet with button mushrooms.
Veal roast casserole.
Brochette of pork mignon with yuzu-roasted sesame seeds.
Cod fillet with shrimp butter.
Salmon escalope with Thai spices and soy sauce.

Homemade chocolate cake.
Passion Jocondien with exotic fruit coulis.
Mascarpone cream with lemon and speculos.
French toast-style brioche with salted butter caramel.



Supplement per person :

- Drinks :
- KIR : 5.00 €

¼ wine + 1 espresso + ½ bouteille mineral water : 9.50€

- Cheese 6.00€ (3 pieces)

Service hours :

From 12pm am to 2pm and from 7pm to 9pm.

Identical menu for the whole group, to be communicated at least 2 weeks before the date of the meal.