

## SUGGESTIONS DU MOIS

### Menu de groupe 2025-2026

à 26€50 (midi) et 32€00 (le soir)

MOIS/MENU	ENTREE	PLAT	DESSERT
SEPTEMBRE	Pêche au thon, magret séché	Cuisse de poulet sauce chasselas	Crumble pommes noix
OCTOBRE	Velouté de potimarron au lait de coco	Colin aux gambas crème curry	Tarte amandine poire
NOVEMBRE	Tarte butternut châtaignes	Veau marengo	Clafoutis ananas et noisettes
DECEMBRE	Terrine de saumon, perles de citron	Volaille forestière	Entremet passion
Menu de fêtes : 46€/pers (du 15/12 au 15/01)	Nougat de foie gras	Chapon aux morilles	Bûche Parfum au choix
JANVIER	Velouté de choux fleurs aux châtaignes	Ramiflette (tartiflette locale)	Soupe de clémentines et moelleux au chocolat
FEVRIER	Salade de carottes râpées aux agrumes, vinaigrette au miel et œuf mimosa	Navarin d'agneau	Complice au café et pain d'épice

MARS	Tarte végétarienne tome du ramier	Bœuf bourguignon	Tiramisu café sans alcool
AVRIL	Velouté asperges aux noisettes et sésames	Manchons de canard confit	Brioche perdue Caramel beurre salé
MAI	Velouté de fèves aux noix de cajou	Lasagnes Océanes (fruits de mer, colin, crème de curry)	Bavarois praliné
JUIN	Tomates du producteur, fêta et pesto maison	Lotte au chorizo de canard	Fraises melba
JUILLET	Melon charcuterie de cambes	Tajine d'agneau aux abricots et pruneaux	Délice à la fraise
AOUT	Déclinaison autour du melon	Poulet basquaise	Tiramisu fraise