

La Guinguette des Amoureux

Menu Groupe 2010 à 42 €

(minimum 10 adultes, menus enfants à 9 €)

la plupart des propositions culinaires sont faites à base de produits frais, issu de producteurs locaux et tout est fait maison

le repas est accompagné de vin du Pic St Loup en bouteille (1/3 par personne) vin au choix de notre carte (sauf l'ainé et le champagne)

Apéritif

1 coupe de champagne

Entrée

Tempura de Gambas sauce raifort

ou

Foie gras mi cuit (fait maison)

ou

assiette fraîcheur (poivron confit, roulade d'aubergine au chèvre frais et miel de sapin, brioche fraîche aux olives, houmous, caviar d'aubergines, gaspacho et glace basilic)

Plat

Filet de Boeuf en brioche, sauce périgourdine

ou

Gigot (de l'Hortus) à la croute d'herbe

ou

Lotte au safran

assiette de fromages

Dessert

salade de fruits frais à la cardamome

ou

fraisier ou framboisier (selon saison)

ou

moelleux au chocolat

ou

un gâteau au choix pour le nombre de convives

café