



Carte

Ou

Menu carte 47€ (Entrée + poisson + viande + dessert)

Entrées 16€

Ecrémé d'asperges glacées, pointes vertes, saumon fumé et mousseline de homard

Millefeuille de crabe guacamole, crème mousseline au citron vert

Tarte fine à la tomate confit, d'andouille de vire et mousseline de pommes vertes

Foie gras mi-cuit crème glacé aux figues, pain aux Figues

Aubergine farcie et langoustines rôties, huile de noisette



Poissons 23€

Filet poisson selon la criée, cuisson vapeur sauce vierge légumes du marché

Raviolis au homard dans sa nage de bouillon de crustacés

Filet de Bar, rôti au pesto de basilic légumes du moment

Viandes 23€

Filet bœuf à la plancha jus réduit, légumes du moment

Cocotte de ris de veau au gingembre jus réduit, champignons des bois

Cassolette de Tête de veau en potée de choux sauce gribiche

Joue de bœuf confit, crème à la moutarde à l'ancienne, légumes du moment





Desserts 9€

Délice glacé, Grand Marnier et coulis fruits rouges

Macaron aux fruits rouges et son sorbet

Moelleux au chocolat, griottes macérées au Cointreau

Cornetto Fruits frais de saison, infusés à la menthe poivrée et sorbet

Millefeuille de fraises et sa mousse citronnée

Déclinaisons de trois desserts gourmands

12 €

*Viandes d'origines Françaises
Certains produits peuvent manquer selon l'arrivage
Service compris*

Le restaurant

*dispose de deux petites salles de
15 et 20 personnes*



Nous assurons une prestation

Traiteur

Menus boissons compris

(Cocktail Maison, vin, eau, café compris)

Nous contacter

Repas familles

Repas d'affaires

Mariages, cocktails

Plats emportés

Plateaux repas



*Notre restaurant
Domine l'étang
De Fontaine Daniel*

*Une salle de Réception
D'une capacité
maximum
50 Personnes*

Menu 27€

Ou

Formule 24.50 € (entrée+ plat) ou (plat + dessert)

Amuse-bouche

Ecrémé d'asperges glacées, pointes vertes, saumon fumé et mousseline de homard

Ou

Millefeuille de crabe guacamole, crème mousseline au citron vert

Ou

Tarte fine à la tomate confit, d'andouille de vire et mousseline de pommes vertes

Joue de bœuf confit, crème à la moutarde à l'ancienne, légumes du moment

Ou

Filet poisson selon la criée, cuisson vapeur sauce vierge légumes du marché

Ou

Cassolette de Tête de veau en potée de choux sauce ravigote

Moelleux au chocolat, griottes macérées au Cointreau

Ou

Cornetto Fruits frais de saison, infusés à la menthe poivrée et sorbet

Ou

Millefeuille de fraises et sa mousse citronnée

Ou

Assiette de fromages et ses jeunes pousses de salade



Menu 38€

Ou

Formule 34,50€ (entrée + plat) ou (plat + dessert)

Amuse bouche

Foie gras mi-cuit crème glacé aux figues, pain aux Figues

Ou

Aubergine farcie et langoustines rôties, huile de noisette

Ou

Raviolis au homard dans sa nage de bouillon de crustacés

Filet de Bar, rôti au pesto de basilic légumes du moment

Ou

Filet bœuf à la plancha jus réduit, légumes du moment

Ou

Cassolette de fricassé de ris de veau au gingembre, huile de sésame, ciboulette

Déclinaison de desserts gourmands

Ou

Délice glacé, Grand Marnier et coulis fruits rouges

Ou

Macaron aux fruits rouges et son sorbet

Ou

Assiette de fromages et ses jeunes pousses de salade

Viandes d'origines Françaises

Certains produits peuvent manquer selon l'arrivage

Service compris