



LE 128

MENU DE GROUPE 44€

APÉRITIF

Sangria maison

OU Cocktail Douceur exotique (Jus ananas, jus fruit de la passion, Sirop Noix de coco)

Accompagné de deux Amuse bouche

ENTRÉES

- Terrine de caille aux pistaches, salade de pois gourmand, huile de noix, sauce aigre douce
- Rémoulade de céleri au saumon mariné, mimosa d'oeuf, roquette & pomme verte
- Salade gourmande au foie gras de canard & magret fumé maison, vinaigrette truffée

PLATS

- Dodine de suprême de poulet, tombée d'épinards frais aux pignons de pin, polenta croustillante aux tomates confites, jus de viande
- Filet de dorade sébaste, poêlée de pommes Grenaille, brocolis, lard & girolles, soupe de poissons crémée
- Épaule d'agneau confite "4 heures", coco de Paimpol AOP tomate, jus d'agneau

DESSERT

- Mi-cuit au chocolat 64%, banane caramélisée, caramel Bailey's, glace poivre de séchouan
- Pandoro façon pain perdu, pommes Reinette caramélisées, glace au miel
- Panna cotta aux pralines roses, coulis de fruits rouges

CAFÉ

Vin d'accompagnement

"Une bouteille pour 4 personnes"

Chardonnay "Rouquet's" ET/OU Côteaux du Languedoc "Devois du Perret"

Option fromage:

- Assiette de fromages Italiens, salade.....4,00 €
- Brie truffé maison, salade & vinaigrette truffée.....4,80 €