

# Proposition de menu pour banquet

Menu servi à partir de 10 personnes sur réservation uniquement

Pour ce menu, le choix des convives doit être identique pour l'ensemble de la table  
(une entrée identique, un plat identique, un dessert identique)

1 Entrée, 1 Plat, 1 Dessert

25.50 €

⋮

1 Entrée, 2 Plats, 1 Dessert

35.50€

Assiette de 4 mises en bouche : + 3.50 euros

## Entrée

L'incontournable feuilleté aux pleurotes à la crème de ciboulette

Mousseline de brochet, tomates concassées, sauce au curcuma

Tarte fine de saumon bio, beurre blanc citronné

Royale d'oignons doux, petites saint jacques

Pressé de légumes, saumon gravelax, sauce aux herbes

Terrine de lapin, confit d'oignons, petite salade

Charcuterie fermière

## Plats

Poêlée de cuisses de grenouilles en persillade

Dos de cabillaud, coulis d'orties sauvages

Pavé de saumon « bio » jus moutardé, tapenade de lentilles vertes du Puy

Suprême de pintade rôti, jus au thym frais

Magret de canard servi rosé, jus au poivre vert

Paleron de veau cuisson basse température, champignons du moment

Gigot d'agneau rôti au thym, petits légumes

*Toutes les viandes sont servies avec un plat de gratin de pommes de terre*

## Fromages +3 euros

Assiette de fromages sec – Faisselle de Dovezet

## Dessert

Assiette de gourmandises du château

Ou omelette norvégienne

Ou vacherin glacé aux fruits rouges

Ou entremet pour événement

# Menu de groupe

## Formule 18 euros

Minimum 12 personnes  
(sauf samedi soir, dimanche et jours fériés  
+ samedi midi en juillet aout)

Terrine de campagne, petite salade

\*\*\*

Cocotte de joues de porc confites au saint Joseph,

Gratin de pommes de terre de Burdignes

\*\*\*

Fromages (supplément +2,50 euros)  
Assiette de fromages secs ou faisselle

\*\*\*

Coupe glacée aux fruits rouges

## Formule 22 euros

Minimum 12 personnes  
**Menu identique pour tous les convives**  
(sauf dimanche et jours fériés + samedi midi  
en juillet aout)

Charcuterie fermière  
ou Royale de foie de volaille aux champignons  
ou Petits pâtés chauds de canard à la moutarde  
ou Feuilleté aux pleurotes à la crème de  
ciboulette

\*\*\*

Mousseline de saumon bio gratinée à l'oseille  
ou Suprême de poulet rôti, légumes de saison  
ou Paleron de bœuf braisé, légumes au jus  
*Les viandes sont accompagnées d'un plat de  
gratin de pommes de terre*

\*\*\*

Fromages (supplément +2,50 euros)  
Assiette de fromages secs ou faisselle

\*\*\*

Trilogie de desserts maison  
ou Vacherin glacé aux fruits rouges  
ou Pâtisserie maison de saison

Incluant le menu (entrée, plat, dessert),  
¼ de vin des coteaux de l'Ardèche en pichet,  
Un café

Incluant le menu (entrée, plat, dessert),  
¼ de vin des coteaux de l'Ardèche en pichet,  
Un café

Kir maison ou jus de fruit : +2,50 euros

Kir maison ou jus de fruit : +2,50 euros