


\*\*\*\*\*

**Menu du terroir pour les groupes\*\***

**18€**

Fait maison


(Prix non dégressif) 

 Terrine en duo de saumon et épinard

OU

 Mousse de foie de volaille et son bouquet de salade

oooooooooooooooooooooooooooo

 Filet de merlu et sa chips chorizo

OU

 Suprême de volaille aux champignons

oooooooooooooooooooooooooooo

Fromage blanc ou assiette de fromages

oooooooooooooooooooooooooooo

 Trio de desserts

oooooooooooooooooooooooooooo

(Exemple 25€ avec boissons incluses)

\*\*pas de salle privative pour ce menu

Prix net service compris

\*\*\*\*\*



\*\*\*\*\*

**Menu Clémentine  
pour les groupes  
25€**





Fait maison

(tarif dégressif en fonction du nombre de personnes)

-  Noisettes de truite rose et houmous de petit pois  
ou
-  Rillettes de Raie et sa rose de saumon fumé

oooooooooooooooooooooooooooo

-  Suprême de pintade au chorizo  
ou
-  Croustillant de canard à l'ail et thym

oooooooooooooooooooooooooooo

Fromage blanc ou plateau de fromages

oooooooooooooooooooooooooooo

Palette de desserts  
ou  
Gâteau

oooooooooooooooooooooooooooo

Prix Nets service compris

Liste des allergènes disponible à l'accueil



Fait maison sauf les sorbets et glaces

\*\*\*\*\*

\*\*\*\*\*

**Menu Grenouilles pour les groupes**

(tarif dégressif en fonction du nombre de personnes

Pas de mélange dans les autres menus)

**à 30€**

Fait maison



☞ Foie gras cuit au torchon et son mini bouquet de salade  
à la vinaigrette de framboise

ou

☞ Salade de thon fumé et petites St Jacques marinées au  
curry

oooooooooooooooooooooooooooo

☞ Grenouilles persillées

ou

☞ Magret de canard au poivre vert

oooooooooooooooooooooooooooo

Fromage blanc ou plateau de fromages

oooooooooooooooooooooooooooo

☞ Palette de desserts

ou

☞ Gâteau

oooooooooooooooooooooooooooo

Prix Nets service compris

Liste des allergènes disponible à l'accueil

☞ Fait maison sauf les sorbets et glaces

\*\*\*\*\*

\*\*\*\*\*

**Menu St Clément supérieur pour les groupes**

(tarif dégressif en fonction du nombre de personnes)

à **39€ (2 plats)**

Fait maison

à **44€ (3 plats)** ☰

☰ Médaillon de foie gras et son bouchon de canard aux condiments

ou

☰ Salade tiède en Corolle croustillante aux d'écrevisses et homard

oooooooooooooooooooooooooooooooooooo

☰ Fricassée de Saint Jacques en nid de légumes

oooooooooooooooooooooooooooooooooooo

Trou Normand maison

oooooooooooooooooooooooooooooooooooo

☰ Noisettes de Veau aux morilles

ou

☰ Filet de Bœuf aux herbes de Provence et graines de moutardes

oooooooooooooooooooooooooooooooooooo

Fromage blanc ou plateau de fromages

oooooooooooooooooooooooooooooooooooo

☰ Palette de desserts

ou

☰ Gâteau

Prix Nets service compris

Liste des allergènes disponible à l'accueil

☰ Fait maison sauf les sorbets et glaces

\*\*\*\*\*

\*\*\*\*\*

**Menu du St Clément pour les groupes**

(tarif dégressif en fonction du nombre de personnes)

**à 33€ (3 plats)**

**à 29€ (2 plats)**

Fait maison

☞ Foie gras cuit au torchon et son mini bouquet de salade  
à la vinaigrette de framboise

ou

☞ Salade de thon fumé et petites St Jacques marinées au  
curry

oooooooooooooooooooooooooooo

☞ Tournedos de saumon au coulis de courgette safranée

oooooooooooooooooooooooooooo

☞ Cœur de rumsteck aux trois moutardes

ou

☞ Magret de canard au poivre vert

oooooooooooooooooooooooooooo

Fromage blanc ou plateau de fromages

oooooooooooooooooooooooooooo

☞ Palette de desserts

ou

☞ Gâteau

oooooooooooooooooooooooooooo

Prix Nets service compris

Liste des allergènes disponible à l'accueil

☞ Fait maison sauf les sorbets et glaces

\*\*\*\*\*