

Menus de groupe (12 personnes min)

Salles de réception :

1 salle privative est disponible à l'étage pour vos repas de famille (min 15 personnes max 36 personnes).

La salle principale du restaurant entièrement privatisable en fonction du nombre de personnes (35 à 80 personnes).

Choix du menu :

Le choix du menu doit être finalisé une quinzaine de jours avant l'événement.

Dégressivités des prix (hors boissons)

15 personnes : Salle privative offerte (si disponible)

16-25 : Salle privative offerte +5% en menu unique (2.5% avec 2 choix)

26-50 personnes : 7.5% en menu unique (3.5% avec 2 choix) + salle privative offerte

50 et + personnes : 10 % en menu unique obligatoire + salle privative offerte

L'assortiment de desserts peut être remplacé par **un** gâteau. (Gâteau chocolat praliné, gâteau praliné, feuilleté aux fruits, ambassadeur, vacherin...).

Les menus proposés, dans la suite de ce document, sont des menus standards. Ils peuvent donc être modifiés et ajustés en fonction de vos envies.

Menu du jour pour les groupes **(Le midi du mercredi au vendredi)** **19€ (tarif non dégressif)**

 Terrine en duo de saumon et épinard

Ou

 Mousse de foie de volaille

oooooooooooooooooooooooooooo

 Suprême de volaille à l'ail et thym



Ou

 Dos de lieu noir à la tomate et basilic

oooooooooooooooooooooooooooo

Fromage blanc ou assiette de fromages

oooooooooooooooooooooooooooo

 Duo de desserts

oooooooooooooooooooooooooooo

Prix Nets service compris

Liste des allergènes disponible à l'accueil



 Fait maison sauf les sorbets et glace

Menu Terroir Pour les groupes 29€

(Tarif dégressif en fonction du nombre de personnes)

 Houmous de lentilles corail et goujonnette de truite

Ou

 Berlingot de lapereau aux condiments 
et cébette

oooooooooooooooooooooooooooo

 Filet mignon de porc en croute d'herbes 

ou

 Pavé de merlu aux chorizo

oooooooooooooooooooooooooooo

Fromage blanc ou plateau de fromages

oooooooooooooooooooooooooooo

Palette de desserts

oooooooooooooooooooooooooooo

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

2 plats différents max par commande)

40€ (3 plats au choix + fromages et dessert)

35€ (2 plats au choix + fromages et dessert)

☰ Foie gras cuit au torchon et son mini bouquet de salade
à l'huile de noix

ou

☰ Salade de saumon fumé et thon fumé sauce vierge aux
agrumes

oooooooooooooooooooooooooooo

☰ Filet de sandre au safran et échalotes rouges

oooooooooooooooooooooooooooo

☰ Magret de canard au poivre vert 

Ou

☰ Croustillant d'agneau aux saveurs de Provence
(Irlande)

Ou

☰ Faux filet de veau aux 3 moutardes 

Ou

☰ Cœur de Rumsteack à l'échalote 

oooooooooooooooooooooooooooo

Fromage blanc ou plateau de fromages

oooooooooooooooooooooooooooo

☰ Palette de desserts

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)

36€ 

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

ou

 Salade de saumon fumé et thon fumé

oooooooooooooooooooooooooooo

 Grenouilles persillées

ou

 Magret de canard au poivre vert 

oooooooooooooooooooooooooooo

Fromage blanc ou plateau de fromages

oooooooooooooooooooooooooooo

 Palette de desserts

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
2 plats différents max par commande)

44€ (2 plats au choix + fromages et desserts)

50€ (3 plats au choix + fromages et desserts)

☰ Médaillon de foie gras et son bouquet de salade et
magret fumé

ou

☰ Salade en méli-mélo de crustacés (homard,
écrevisses...)

oooooooooooooooooooooooooooo

☰ Filet de bar et petites St Jacques

oooooooooooooooooooooooooooo

Trou Normand maison


oooooooooooooooooooooooooooo

☰ Brochette de lotte et gambas sauce crustacé

ou

☰ Noisettes de Veau aux morilles 

ou

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

oooooooooooooooooooooooooooo

Fromage blanc ou plateau de fromages

oooooooooooooooooooooooooooo

☰ Palette de desserts

Prix Nets service compris

Liste des allergènes disponible à l'accueil

Fait maison sauf les sorbets et glaces

Menu Bambin

Pour les enfants jusqu'à 12 ans (petit mangeur)

Formule à 10€



oooooooooooooooooooooooooooo

Médailon de bœuf et ses pommes sautées



OU



Escalope de volaille panée et ses pommes sautées



oooooooooooooooooooooooooooo



Duo de desserts ou Fromage blanc

oooooooooooooooooooooooooooo

1 jus de fruits, soda ou sirop

Menus petits gourmets



Pour les jeunes gourmets jusqu'à 16 ans, le chef vous propose :

1/2 menu Terroir (2 plats) : **17€**

OU

1/2 menu St Clément (2 plats) : **22€**

oooooooooooooooooooooooooooo

Prix Nets service compris

Liste des allergènes disponible à l'accueil



Fait maison sauf les sorbets et glaces

Forfaits boissons

- **Forfait à 9€/adulte**

1 verre de kir

oooooooooooooooooooooooooooo

1 bouteille de Clair Estel blanc pour 6 personnes

oooooooooooooooooooooooooooo

1 bouteille de Côte du Rhône pour 6 personnes

oooooooooooooooooooooooooooo

Café ou thé

- **Forfait à 11,5€/adulte**

1 apéritif maison

oooooooooooooooooooooooooooo

1 bouteille de beaujolais blanc pour 6 personnes

oooooooooooooooooooooooooooo

1 bouteille de Brouilly pour 6 personnes

oooooooooooooooooooooooooooo

Café ou thé

- **Forfait à 13,5€/adulte**

1 kir pétillant

oooooooooooooooooooooooooooo

1 bouteille de St Véran pour 6 personnes

oooooooooooooooooooooooooooo

1 bouteille de Beaume de Venise pour 6 personnes

oooooooooooooooooooooooooooo

Café ou thé