

Menus de groupe (15 personnes)

Salles de réception

Nous mettons à votre disposition deux espaces pour vos événements :

- **Une salle privative à l'étage**, idéale pour vos repas de famille ou événements intimistes (*de 15 à 36 personnes*)
- **La salle principale du restaurant**, entièrement privatisable selon le nombre de convives (*de 35 à 80 personnes*)

Choix du menu

Le choix du menu devra être validé **au minimum 15 jours avant la date de votre événement.**

Conditions tarifaires (hors boissons)

- **À partir de 15 personnes adultes**
→ Salle privative offerte (*selon disponibilité*)
- **De 16 à 25 personnes**
→ Salle privative offerte
→ Remise de **5 %** sur un menu unique (*ou 2,5 % avec 2 choix de plats*)
- **De 26 à 40 personnes**
→ Salle privative offerte
→ Remise de **7,5 %** sur un menu unique (*ou 4 % avec 2 choix de plats*)
- **À partir de 40 personnes**
→ Salle privative offerte
→ Remise de **10 %** avec un **menu unique obligatoire**

Desserts

L'assortiment de desserts peut être remplacé par un gâteau au choix, tels que : *gâteau chocolat praliné, feuilleté aux fruits, ambassadeur, vacherin, entremet mangue framboise, framboisier, fraisier ...*

Personnalisation

Les menus présentés dans la suite de ce document sont des suggestions. Ils peuvent être **modifiés et adaptés selon vos envies** afin de répondre au mieux à vos attentes.

Menu du jour pour les groupes (Le midi du mercredi au vendredi) 19.5€ (tarif non dégressif)

☰ Rillettes de poisson à la moutarde ancienne

Ou

☰ Parfait de foie de volaille

oooooooooooooooooooooooooooo

☰ Paleron de porc sauce vigneronne

Ou

☰ Dos de lieu noir à la tomate et basilic

oooooooooooooooooooooooooooo

Fromage blanc ou assiette de fromages

oooooooooooooooooooooooooooo

☰ Dessert du jour

oooooooooooooooooooooooooooo

Prix Nets service compris

Liste des allergènes disponible à l'accueil

☰ Fait maison sauf les sorbets et glace

Menu Terroir Pour les groupes 32.5€

☰ Goujonnettes de truites et houmous de petit pois

Ou

☰ Terrine de lentilles aux noix et champignons, magret de canard fumé

oooooooooooooooooooooooooooo

☰ Pluma de porc à la fourme d'Ambert ou à l'échalotte

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 entrées, 2 plats différents max par commande)

45€ (entrée + poisson + plat + fromage + dessert)

38€ (entrée + plat (viande ou poisson) + fromage + dessert)

oooooooooooooooooooooooooooo

☰ Foie gras de canard cuit au torchon, sa gelée au cidre et son bouquet de salade à la vinaigrette de poire xérés

Ou

☰ Carpaccio de saumon fumé, méli-mélo de pointes d'asperge et haricots Mungo

oooooooooooooooooooooooooooo

☰ Joles de sandre en nage, queues de crevettes et mini Saint-Jacques, velouté safrané au piment d'Espelette

oooooooooooooooooooooooooooo

☰ Filet de canette rôti à la crème de trompette

Ou

☰ Onglet de veau à l'échalotte

oooooooooooooooooooooooooooo

Fromage blanc ou plateau de fromages

oooooooooooooooooooooooooooo

Assiette gourmande

☰

Ou

Dessert du moment

oooooooooooooooooooooooooooo

Prix Nets service compris

Liste des allergènes disponible à l'accueil

Fait maison sauf les sorbets et glaces

Menu Grenouilles pour les groupes 39€

oooooooooooooooooooooooooooo

☰ Foie gras de canard cuit au torchon, sa gelée au cidre
et son bouquet de salade à la vinaigrette de poire xérès

Ou

☰ Carpaccio de saumon fumé, méli-mélo de pointes
d'asperge et haricots Mungo

oooooooooooooooooooooooooooo

☰ Filet de canette rôti à la crème de trompette

Ou

☰ Grenouilles persillées

oooooooooooooooooooooooooooo

Fromage blanc ou plateau de fromages

oooooooooooooooooooooooooooo

Assiette gourmande

☰

Ou

Dessert du moment

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

Formule en menu unique uniquement

Une formule en menu surprise est possible

48€ (2 plats au choix + fromages et desserts)

55€ (3 plats au choix + fromages et desserts)

☰ Médaillon de foie gras, magret fumé et truffe d'été

OU

☰ Carpaccio St jacques, gambas et homard en nage de petits pois

oooooooooooooooooooooooooooo

☰ Filet de bar et queues d'écrevisses

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 12€/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 14€/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