



Proposition de menu de groupe minimum 20 personnes

MENU RIBOIS : 30 euros

Entrée : Crème de châtaignes du village aux herbes du jardin, oeuf parfait du volailler de Ribes

Plat : cuisse de poulet fermier, flan au chèvre de l'élevage du serre, sauce vin rouge de Ribes

Dessert : Moelleux à la crème de marron du village, châtaignes caramélisées et chantilly

Boisson : Un verre de vin du village

MENU 1 : 25 euros

Entrée : Houmous de pois chiche aux agrumes, pain grillé

Plat : filet de truite pochée au romarin, poireaux fondants et brûlée aux sésame, crème de vert de poireaux

Dessert : Choux craquelin, chantilly maison, nougatine aux cacahuètes et caramel beurre salée.

Boisson : Un verre de vin du village

MENU 2 : 25 euros

Entrée : Salade de poireaux fondants, vinaigrette au miel de châtaigner et amandes grillées

Plat : Rôti d'épaule de porc aux herbes du jardins, carottes fanes fondantes, sauce au vin rouge

Dessert : Fondant au chocolat, coulis de chocolat blanc, concassé de pistache

Boisson : Un verre de vin du village

MENU 3 : 28 euros

Entrée : Tartare de légumes de saison au soja, oeuf poché

Plat : Ballotine d'agneau, patates douces rôties, jus d'agneau au sésame

Dessert : Crumble à l'huile d'olive et pommes confites

Boisson : Un verre de vin du village

MENU 4(végétarien) : 25 euros

Entrée : Houmous de maïs, aux épices, échalotes confites et toast

Plat : Riz sauté aux légumes de saison, et sauce thaï ou poêlée de gnocchi aux légumes et vert de poireaux

Dessert : Poire confite au caramel et amandes grillée

Boisson : Un verre de vin du village

Prix net, service compris, hors boisson, régime spécifique merci de nous contacter