



Menus Réception



Suggestion de menus à choix unique.

Certains plats, compte tenu de la saison et du marché,
Peuvent être en rupture.

Nous restons à votre entière disposition pour toutes autres
propositions.



Formule n°1
Au tarif de 68€

Kir impérial ou Cocktail Fertésien
et ses canapés



Mise en bouche



Entrée



Poisson

ou

Viande



Fromage



Dessert

Vin (1 bout. /3 pers.), eaux minérales,
café et mignardises compris

Formule n°3
Au tarif de 82€

Coupe de Champagne, Kir Royal ou
Cocktail et ses canapés



Mise en bouche



Entrée



Poisson



Viande



Fromage



Dessert

Vin (1 bout. /3 pers.), eaux minérales,
café et mignardises compris

Formule n°2
Au tarif de 70€

Coupe de Champagne ou kir Royal
et ses canapés



Mise en bouche



Entrée



Poisson

ou

Viande



Fromage



Dessert

Vin (1 bout. /3 pers.), eaux minérales,
café et mignardises compris

Suppléments

Coupe de Champagne 9€/pers

Coupe de Vouvray pétillant 7€/pers

Complément de 2 verrines 3€/pers

Trou Solognot 5€/pers.

Vin prestige et coupe au dessert Selon
choix à la carte des vins

Digestif 8€/pers

Location de salle privatisée 280€

✧ Entrées ✧

Foie gras mi-cuit Maison
Brioche tiède et chutney fruits secs



Carpaccio de Saint Jacques fumées
Vinaigrette pomme Granny Smith



Risotto à l'écrevisse
Vieux parmesan et mousse de roquette

✧ Poissons ✧

Queue de lotte braisée
Fondue de poireaux au lard et beurre blanc au caviar



Filet de saumon en croûte
Epinards frais et bisque de homard



Quenelles de brochet au citron confit
Légumes primeurs et émulsion de safran

🌀 Viandes 🌀

Filet de bœuf

Façon Wellington, champignons et foie gras



Filet de canette

Cuit lentement, pomme de terre ratte et jus au foie gras



Souris d'agneau

Confite 18 heures, parfumée au thym

🌀 Fromages 🌀

Sélection de 3 fromages affinés et son mesclun



Eclats de tomme de brebis de la Ferté

Sur son pain à la tomate légèrement toasté

Desserts

Entremets trois chocolats
Glace caramel beurre salé



Tube croquant chocolat citron
Financier pistache



Saint Honoré
Aux fruits rouges, chantilly framboise



Moelleux au chocolat
Glace cassis et crème anglaise



Gâteau d'anniversaire



Pièce montée (3 choux par personne)

*supplément de 6€ en remplacement du dessert prévu dans le menu

**supplément de 12€ en complément du dessert prévu dans le menu

Proposition de vins

Choix du vin par notre sommelier

 Menu enfant* à 25€ 

Toastinette de saumon fumé et foie gras



Filet de bœuf

Ou

Poisson



Frites

Ou

Légumes



Glace

Ou

Crêpes

Ou

Dessert des adultes

*Enfant jusqu'à 12 ans