

# FORMULE PUCCINI

**107 € TTC / Pers.**

Un choix de menu unique est demandé pour les groupes de plus de 15 personnes, 1 entrée, 1 plat et 1 dessert pour L'ensemble du groupe

## **Entrées/ Starters (1 entrée au choix)**

Foie gras de canard maison, pain bio toasté chutney orange et pomme.  
*Homemade duck foie gras, bio toasted bread, orange and apple chutney.*

Saumon bio mariné au Ponzu, pousses de betteraves rouges, salicornes, salade mesclun et concombre.  
*Bio marinated salmon with Ponzu beetroot leaves, glasswort, mesclun salad and cucumber.*

Velouté de potimarron, noix de Saint-Jacques, oignons frits, ciboulette thaï.  
*Cream of pumpkin soup, scallops, fried onions, thai chives.*

Déclinaison de légumes de saison et sa tapenade d'olives noires.  
*Declination of seasonal vegetables and black olive tapenade.*

## **Plats/ Main Courses (1 plat au choix)**

Saint-Jacques à la plancha, confits d'oignons, crème de cèleri et polenta poêlée.  
*Grilled scallops, confits of onions, cream of celery and pan-fried polenta.*

Cabillaud vapeur, tagliatelles crémeuses et émulsion crustacés.  
*Steamed codfish, crustaceans creamy emulsion and tagliatelle pasta.*

Filet de canette grillé, purée de potimarron, shiitake et shimeji poêlés.  
*Grilled fillet of duckling, mashed potimarron, shiitake and shimeji mushrooms fried.*

Belle côte de veau origine France, sauce morilles et pommes grenailles.  
*Nice french veal chop, morel mushroom sauce and potatoes.*

Trilogie de ravioles végétariennes, parmesan, ricotta, poivrons, courgettes, carottes et bouillon de légumes.

*Trilogy of vegetarian ravioli, parmesan, ricotta, peppers, zucchini, carrots and vegetable broth.*

Assortiment de fromages affinés  
*Selection of vintage cheeses*

**Ou/ Or**

## **Desserts / desserts (1 dessert au choix)**

Mille-feuille à la vanille bourbon.  
*Mille-feuille with bourbon vanilla.*

Gâteau chocolat et praliné, coulis de fruits rouges.  
*Chocolate and praline cake, red fruit coulis.*

Crèmeux citron, meringue, crumble, shiso vert et sorbet citron vert.  
*Creamy lemon, meringue, crumble, green shiso and lime sorbet.*

Poire pochée aux agrumes légers, sauce caramel.  
*Poached pear in a light citrus fruits and caramel sauce.*

## **Boissons**

Kir vin blanc ou jus de fruits

½ bouteille de vin rouge « Saumur-Champigny »

Ou ½ bouteille de vin blanc « Cheverny »

½ bouteille d'eau minérale et Boissons chaudes