



Maître restaurateur depuis 2010  
Cuisine élaborée sur place  
Produits bruts de qualité

## LE MENU POUR LES GROUPES

### Menu 39€

Chaque convive peut choisir ce qu'il desire; choix à nous faire parvenir 48 heures avant.

Ou plats identiques pour tous.

[reservation@surunarbreperche.com](mailto:reservation@surunarbreperche.com)

#### Entrées :

- . Sucettes de Chavignol, panier de jeunes pousses et ketchup de piquillos
- . Melon charentais en deux façons et mikado de Serrano
- . Foie gras mi-cuit du Périgord, figues fraîches et en chutney, crumble de châtaigne (+3€)

#### Plats :

- . Entrecôte de veau et fricassée de champignons, potimarron rôti et crème d'ail au thym citron
- . Brochette de gambas, risotto au basilic, tuile au parmesan
- . Pavé de coeur de faux-filet (Aubrac ou Limousin) et sa moelle, croquettes de pommes de terre aux herbes et jus court (+2€)

#### Desserts :

- . Tartelette au chocolat, sorbet mangue et coulis exotique
- . Poêlée de poires à la fève de tonka, glace vanille macadamia

### Budget boisson pour vos évènements

- . Apéritifs : Il est vivement recommandé de prévoir à l'avance l'apéritif. Nous proposerons un « soft » sur place pour les convives qui ne boivent pas d'alcool.  
Kir : 5€ ou Champagne (Mailly grand cru) : 10€ la coupe
- . Vins : Prévoir en général 1 bouteille pour 3. A titre d'exemple, Pouilly fumé 33€, Grave : 33€; Saumur Champigny ou Madiran 25€, Marigny Neuf 26€; Vin du moment : 18€. Notre gamme de prix va de 18€ à 50€ la bouteille.
- . Eaux : 1 litre pour 3 personnes : 7€
- . Café / Thé : 2,90€ / 3,5€