



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

Entrées :

- . Asperges vertes et oeuf poché bio, vinaigrette aux herbes
- . Velouté de petit pois, crème de chèvre frais cendré de chez Lethillieux
- . Foie gras du Périgord mi-cuit, compotée de rhubarbe, toast de pain brioché maison (+3€)

Plats :

- . Filet de boeuf de nos régions, pommes grenaille d'Essonne en persillade, (+4€) sauce au poivre vert
- . Coeur d'entrecôte de veau rôti, polenta crémeuse au parmesan, pousses d'épinard en vinaigrette de Xérès, sauce au porto
- . Filet de dorade poêlé, étuvée de fenouil à l'aneth, sauce anisée

Desserts :

- . Moelleux au chocolat noir équitable, crème anglaise à la pistache
- . Soupe de fruits frais mixés à la pomme, kiwi, fraise, mangue et gingembre, tuile aux graines de cumin

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 34€, Grave : 34€; Saumur Champigny ou Madiran 26€, Marigny Neuf 26€; Vin du moment : 20€. Notre gamme de prix va de 20€ à 50€ la bouteille.
- . Eaux : 1 litre pour 3 personnes : 7€
- . Café / Thé : 2,90€ / 3,5€