



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 :

- . Tartare de saumon gravelax à l'avocat et aneth, salade folle
- . Velouté parmentier à l'huile de noisette, croutons à l'ail
- . Foie gras mi-cuit au torchon, chutney exotique, pain grillé (+ 3€)

Plats :

- . Coeur de faux filet de nos régions, pommes grenailles en persillade (+2€)
- . Pluma de cochon ibérique bellota(*), oignons roses de Roscoff fondants, pommes paille au tandoori
- . Pavé de lieu jaune, duo de carottes au combava, sauce coriandre et gingembre

Desserts :

- . Entremet au chocolat noir équitable, biscuit croustillant aux cacahuètes, glace coco
- . Clémentines pochées à la verveine, crumble aux amandes

(*): suprême de poulet label rouge possible

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€