



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 désire; choix à nous faire parvenir 48 heures avant.

Ou plats identiques pour tous.

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

#### Entrées :

- . Burrata crémeuse et sa trilogie de tomates, pistou de basilic
- . Soupe glacée de concombre au lait de coco et curry Madras
- . Foie gras du Périgord mi-cuit, compotée de pêche plate, toast de pain brioché maison (+3€)

#### Plats :

- . Filet de boeuf de nos régions, pommes grenaille de l'Essonne en persillade, (+4€) sauce au poivre vert
- . Gigot d'agneau snacké, garniture provençale et crème d'ail
- . Merlan en croûte d'amande, pousses d'épinard, vinaigrette tranchée

#### 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€