



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 :

- . Samosas de veau, abricots et coriandre, jeunes pousses, crème de yaourt à la menthe
- . Ardoise d'asperges blanches françaises, vinaigrette à la passion et grenade
- . Foie gras mi-cuit du Périgord au naturel, cerise et gelée au kirsh (+3€)

#### Plats :

- . Filet de cabillaud rôti, caviar d'aubergine et légumes méditerranéens, huile citronnée
- . Selle d'agneau et son mignon, polenta au piment d'espelette et herbes fraîches, pêche rôtie et son jus
- . Pavé de coeur de faux-filet de nos régions, pomme de terre grenaille de l'Essonne, jus court et mesclun (+2€)

#### Desserts :

- . Mi-cuit au chocolat noir équitable, coulis chocolat au piment d'Espelette, glace bulgare
- . Nuage de fromage blanc, coulis de rhubarbe

### 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 : 19€. Notre gamme de prix va de 19€ à 50€ la bouteille.
- . Eaux : 1 litre pour 3 personnes : 7€
- . Café / Thé : 2,90€ / 3,5€