



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 :

- . Gaspacho et cannelloni de petit pois aux amandes, ricotta au piment d'espelette
- . Salade de céréales bio, graines et tofu fumé, abricot moelleux et vinaigrette balsamique
- . Foie gras mi-cuit du Périgord, chutney de piquillos au xéres (+3€)

Plats :

- . Selle d'agneau et son mignon, pommes grenailles au sel de Guérande et salicorne, jus iodé
- . Filets de dorade poêlés, duo d'asperges et sauce blanche au parmesan
- . Pavé de coeur de faux-filet (Aubrac/Limousin) et sa moelle, jardinière de légumes nouveaux, jus de viande à l'estragon (+2€)

Desserts :

- . L'éclair du chef au chocolat équitable et son coulis, glace noisette
- . Soupe de fruits frais et son sorbet

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€