



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 :

- . Cappuccino de topinambour, pancetta au poivre grillée, nuage de mascarpone
- . Haddock fumé et pomme de terre Roseval, huile d'herbes et raifort
- . Foie gras mi-cuit du Périgord, chutney de mangue et gingembre (+3€)

#### Plats :

- . Cabillaud rôti et légumes à l'anglaise, bouillon à la citronnelle
- . Caille fermière de Challans, tombée d'épinards, dattes et purée de pois chiches bio jus à la cardamome
- . Pavé de coeur de faux-filet de nos régions, patate douce rôtie entière, jus aux morilles (+2€)

#### Desserts :

- . Mi-cuit au chocolat noir équitable, glace pistache
- . Ananas poêlé, crème passion et crumble

### 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€