



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 :

- . Gros escargots de Bourgogne gratinés au beurre persillé (6 pièces)
- . Velouté de potimaron aux éclats de marrons, crème persillée
- . Tartare de saumon gravelax label rouge, avocat, et fenouil vanillé
- . Foie gras du Périgord mi-cuit, compotée du moment, toast de pain brioché maison (+3€)

Plats :

- . Filet de taureau de nos régions, gratin dauphinois, girolles sautées et sauce au porto(+4€)
- . Magret de canard IGP du Périgord aux épices, panais rôti et purée de butternut à l'orange
- . Filet d'Eglefin poêlé, fondue de poireaux à l'ail, pistou au cerfeuil, noisettes et cacahuètes

Desserts :

- . Moelleux au chocolat noir équitable, glace bulgare
- . Clémentine pochée à la cardamome, crumble aux amandes, sorbet citron vert

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€ (au lieu de 6€) ou Champagne (Mailly grand cru) : 10€ la coupe (au lieu de 12€)
- . Vins : Prévoir en général 1 bouteille pour 3. A titre d'exemple, Pouilly fumé 35€, Grave : 32€; Saumur Champigny ou Madiran 27€, Marigny Neuf 27€; Vin du moment : 20€. Rully 44€
Notre gamme de prix va de 20€ à 52€ la bouteille.
- . Eaux : 1 litre pour 3 personnes : 7€
- . Café / Thé : 2,90€ / 3,80€