



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 :

- . Carpaccio de veau à l'huile de truffe, roquette et parmesan
- . Salade fraîcheur de concombre et Féta, olives de Kalamata et huile d'olive de chez "Kalios"
- . Foie gras mi-cuit du Périgord et déclinaison de pêches sur tartine craquante (+3€)

Plats :

- . Filet de dorade poêlé, risotto d'artichaut et herbes folles
- . Entrecôte de veau, potimaron en deux façons et pétales d'oignons doux des Cévennes
- . Pavé de coeur de faux-filet de nos régions, pomme de terre "tapée" et mesclun (+2€)

Desserts :

- . Mi-cuit au chocolat noir équitable, confiture de lait et glace bulgare
- . Salade de fruits de saison et son sirop verveine, 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€ 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€