



SUR UN ARBRE  
PERCHÉ

## 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 :

- . Foie gras de canard mi-cuit du Périgord, nectarine pochée à la verveine et brioche maison (+3€)
- . Tartare de crabe au curry de Madras, concombre et coriandre en «chaud froid»
- . Burrata crémeuse, tomates cerise «agro dolce», sablé parmesan

#### Plats :

- . Filet de taureau de nos régions poêlée, pommes grenaille de l'Essonne et champignons, sauce soja (+2€)
- . Mignon de porc rôti au thym, carottes fanes bio glacées et déclinaison d'oignons, jus corsé
- . Filet de merlan en croûte d'amande, salade de pousses d'épinard, vinaigrette tranchée
- . Cassolette de légumes et lentilles vertes du Puy, sauce curry de Madras, basilic et tofu fumé

#### Desserts :

- . Moelleux au chocolat noir bio équitable, glace vanille
- . Soupe de fruits de saison et gingembre confit, sorbet verveine

### 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€