



## **DANS LES SALONS DU LION D'ARGENT**

**Menus pour ½ pension, banquet, groupe et repas de famille**

# Composez vous-même votre menu de groupe ou de banquet !

1. Choisissez vos plats (3 ou 4 plats), les mêmes pour l'ensemble de la table.
2. En fonction de vos choix vous pouvez élaborer un menu allant de 21.00 à 45€.
3. Puis, rencontrez ou entrez en contact avec notre équipe de cuisine afin d'affiner votre repas.

## Les entrées :

Gâteau de pommes de terre Berrichon, crème épaisse.....	5.50€ €	½ P
Velouté de saison, émulsion lactée et sumac,.....	5.50 € €	½ P
Hure de raie, sauce gribiche.....	5.50 € €	½ P
Terrine de campagne.....	5.50 € €	½ P
Quenouille de fromage de chèvre (Ferme de Poumoué), crème de pois aux herbes du jardin de curé..	7.50 € €	½ P
Chartreuse de légumes confits coloriage de vinaigrette : ..	7.50 € €	½ P
Pâté en croûte fait comme autrefois, gelée de merlot :.....	7.50 € €	½ P
Œufs parfaits (Elevage bio de M.Renault), cuisinés façon « couille d'âne » :.....	7.50 € €	½ P
Thon mi-cuit, toupet de quinoa et mesclun de peluche d'estragon.....	11.00 € €	
Tomate Farcie de petits gris, crème d'ail violet cerfeuil et estragon.....	11.00 € €	
Brochette de Saint-Jacques à la normande, julienne de Grany Smith.....	11.00 € €	
Foie gras en fausse poire, masqué de pistache, jus de mûre :.....	12.00 € €	

## Les plats :

Filet de lieu cuit sous pesto, légumes et pommes amandines.....	10.50 € €	½ P
Mousseline de brochet crème nataise, riz Basmati.....	10.50 € €	½ P
Suprême de volaille en croute de feuilletage au léger Madras.....	10.50 € €	½ P
Emietté de bœuf comme un bourguignon, embeuré de choux frisé.....	10.50 € €	½ P
Pièce de porc farcie de Chorizo cromesqui de polenta.....	10.50 € €	½ P
Epaule d'agneau de sept heures, ail et pommes Anna.....	13.00 € €	½ P
Tête de veau ravigote cuite en basse température (Origine France) :.....	13.00 € €	½ P
Poule noire du Berry (Elevage Lasne) farcie de Matignon, cuite comme une blanquette : .....	13.00 € €	½ P
Embroché de joue de porc cuites en civet, échalotes fondantes.....	13.00 € €	½ P
Truite de mer à la plancha, lentilles du Berry au curry vert, émulsion de Sauvignon de Touraine :.....	13.00 € €	½ P
Omble Chevalier en cuisson douce, purée de fenouille, émulsion de Savagnin....	15.00 € €	
Pièce de veau cuite en basse température, crème d'ail confite.....	15.00 € €	
Filet de canette à l'orange, zestes et segments confits (Origine France) :.....	15.00 € €	
Filet mignon de veau à la façon Orloff.....	20.00 € €	
Filet de bœuf à la crème de morilles.....	20.00 € €	

## Les Fromages :

La petite assiette de chèvre et vache, mesclun et fines herbes .....	3.00 €
La fromagée de fromage de vache frais assaisonnée.....	3.00 €
La grande assiette de chèvre et vache, mesclun et fines herbes .....	6.00 €

## Les desserts

Ile flottante aux pralines crème anglaise.....	5.00 € €	½ P
Blanc Manger aux fruits.....	5.00€ €	½ P
Croquant aux deux chocolats.....	5.00 € €	½ P
Crumble aux pommes façon Tatin, caramel, chocolat : .....	5.00 € €	½ P
Chouquettes au caramel beurre salé, crème Grand-Marnier.....	7.00 € €	½ P
Bombe glacée Chartreuse verte, crème de pistache, fromage blanc lissé :.....	7.00 € €	½ P
Pêche à la façon Escoffier, violette de Toulouse, coulis de framboise :.....	7.00€ €	½ P
Vacherin glacé aux fruits de saison.....	8.00 € €	
Feuillantine aux chocolats grand cru et lacté.:.....	8.00 € €	
Omelette Norvégienne.....	8.00 € €	