



DANS LES SALONS DU LION D'ARGENT

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



Menu Groupe « Bistro » à 21 €

Gâteau de pommes de terre berrichon, crème d'ail ☺

Ou Terrine de campagne ☺

Ou Crème de carotte au curcuma et écume de sumac ☺

Ou Hure de raie et petits légumes, sauce gribiche ☺

Mousseline de brochet sauce Nantaise, riz Basmati ☺

Ou Suprême de volaille en croûte de feuilletage au léger Madras ☺

Ou Dos de saumon laqué aux épices ☺

Ou Poitrine de veau farcie végétale ☺

Crumble aux pommes façon tatin, caramel, chocolat ☺

Ou Île flottante aux pralines crème anglaise ☺

Ou Blanc manger aux fruits de saison ☺

Ou Marquise au chocolat, crème anglaise ☺

MÊME CHOIX DE MENU POUR L'ENSEMBLE DE LA TABLE



Menu Groupe « Classique » à 28 €

Quenouille de fromage de chèvre, vichyssoise aux herbes du jardin de curé ☺

Ou Tourte aux fromages de vache, salade croquante (moins de 30 personnes) ☺

Ou Oeufs parfaits, cuisinés façon couille d'âne ☺

Ou Pâté en croûte fait comme autrefois, gelée de merlot ☺

Embouchée de joues de porc cuites en civet, échalote fondante ☺

Ou Poule noire du Berry farcie de Matignon, cuite comme une blanquette ☺

Ou Dos de cabillaud braisé, compotée de choux blanc demi-sel ☺

Ou Epaule d'agneau de sept heures, ail violet en chemise et pomme Anna ☺

Croquant aux deux chocolats ☺

Ou Bombe glacée Chartreuse verte, crème de pistache, fromage blanc lissé ☺

Ou Pêche à la façon Escoffier, violette de Toulouse, coulis de framboise ☺

Ou Douillon aux pommes au beurre de caramel ☺

MÊME CHOIX DE MENU POUR L'ENSEMBLE DE LA TABLE



Menu Groupe « Contemporain » à 36 €

Saumon demi-sel juste tiède caramélisé, maki d'herbettes, vinaigrette acidulée ☺

Ou Foie gras en fausse poire, masqué de pistache, jus de mûre acidulée ☺

Ou Feuilleté d'escargots de Crevant (Loriot), crème d'ail aux herbes cuites ☺

Pochouse de sandre, pomme fondante au safran ☺

Ou Filet de canette à l'orange, zestes confits ☺

Ou Pièce de veau cuite en basse température, crème d'ail confite ☺

Ananas rôti aux épices, racine et poivron, sorbet coco ☺

Ou Omelette norvégienne ☺

Ou Feuilletine chocolats grand cru et lacté, crème de pays ☺

MÊME CHOIX DE MENU POUR L'ENSEMBLE DE LA TABLE