

Exemples de Propositions de Menus pour les groupes à partir de
15 personnes

Uniquement sur commande

Proposition de menu 30 euros avec vin

kir avec mise en bouche

Rillettes de Poissons Maison à la crème de ciboulette et légumes croquants

Coeur de Rumsteak de Bœuf Rôti à la crème de Morilles,

Gratin Dauphinois et légumes du moment.

Gâteau au Brut de Chocolat et Amandes, et Chantilly Maison

Café Pur arabica

Proposition de menu 30 euros avec Vin

Kir avec mise en bouche

*Fromage de Chèvre rôti sur toast et Magret de Canard fumé sur lit de salade
vinaigrette au Miel*

*Poisson Blanc d'arrivage du Jour à la crème de Basilic et Tomates séchées,
écrasé de Patates douces*

Forêt Noire Maison

Café Pur arabica

Proposition de menu 35 euros avec Vin

kir avec mise en bouche

Foie Gras mi cuit et Charcuterie artisanale

Noix de Veau rôtie sauce Foie Gras,

Gratin Dauphinois et légumes du moment.

Omelette Norvégienne flambée au Rhum

Café Pur arabica

Proposition de menu 35 euros avec Vin

Kir avec mise en bouche

*Salade de Magret Fumé et Gésiers de canards confits déglacés au Vinaigre de
Framboise*

Poisson Blanc d'arrivage du Jour à la crème de Homard,

Risotto du Moment

(Vin blanc en accord à discrétion)

Le 100% Brut de Chocolat

Café Pur Arabica

Proposition de menu Fontaine 40 euros avec Vin en accord

Kir avec Mise en Bouche

Duo Terre et Mer

(Pavé de Foie Gras Mi- cuit Maison et Saumon Fumé avec notre Fumoir)

Tournedos de Magret de Canard à la crème de Morilles,

Gratin Dauphinois et légumes du moment

(Vin Rouge en accord à discrétion)

Omelette Norvégienne flambée en salle

Café Pur Arabica

Proposition de menu 40 euros avec Vin en accord

Kir avec Mise en Bouche

Feuilleté de Ris de Veau et champignons frais à la l'huile de Truffes

Filet de Bar à la Plancha à l'huile de Citron Confit,

risotto du Moment

(Vin Blanc en accord à discrétion)

Tarte des demoiselles Tatin Chantilly Maison

Café Pur Arabica

Proposition de menu 50 euros avec Vin

Coupe de Champagne avec Gambas Rôti sur sa crème d'avocat

Pavé de Foie Gras de Canard de barbarie Maison mi- cuit, brioche aux pignons et son chutney de fruits du moment

(Verre de Blanc Moelleux)

Daurade Royale entière Grillée à l'huile de Citron confit,

Poêlées de légumes du Moment

(Vin blanc en accord à discrétion)

Omelette Norvégienne flambée au Rhum

Café Pur Arabica

Proposition de menu 50 euros avec Vin

Coupe de Champagne avec Gambas Rôti sur sa crème d'avocat

Tartare de Daurade Royale à la Mangue et fines Herbes sur son croquant au citron

(Verre de vin Blanc en accord)

Filet de Bœuf « Wellington »

*(Filet de bœuf entier brioché cuit au four sauce au foie gras à l'huile de Truffes)
écrasé de Pomme de terre au Romarin*

(Vin Rouge en accord à discrétion)

Omelette Norvégienne

Café Pur Arabica