



## Menu GROUPES – Val-de-Marne Tourisme

Menu composé d'une entrée, d'un plat, d'un dessert,  
1/3 de bouteille de vin, eau minérale et café

Le choix du menu unique pour tout le groupe doit être transmis au plus tard 15 jours avant la sortie

### Entrées

- Tartelette de tomates cerises confites, ricotta aux herbes et crumble
- Tartare de saumon, coriandre, double crème et pesto d'aneth

### Plats

- Volaille sur peau au beurre d'Espelette, Polenta au thym, brocolis à la flamme et pecorino
- Gambas grillées, Pommes de terre grenailles et oignons caramélisés, jus de coquillage

### Desserts

- Cheesecake sauce caramel
- Panna cotta, minestrone de fruits

### Café

1/3 de bouteille de vin, eau minérale et café

Manoir de la Vignière 2021/2022

Touraine sauvignon blanc

La sauterelle

#### Le vin rouge

Château La Croix du Bailli 2016 Montagne Saint Emilion

*Les millésimes de nos vins peuvent être amenés à changer en cours d'année selon les arrivages*

### Les suppléments

1 soft (jus de fruits, coca cola...) + 3 bouchées/personnes 6€TTC par personne  
Gougère emmental, chouquette pavot et brochette volaille teriyaki

1 verre de Kir vin blanc + 3 bouchées/personnes 9€ TTC par personne  
Gougère emmental, chouquette pavot et brochette volaille teriyaki

1 coupe de Champagne Moutardier + 3 bouchées/personnes 14€ TTC par personne  
Gougère emmental, chouquette pavot et brochette volaille teriyaki

1 assiette de fromages (Assiette de Comté, Sainte Maure et Pont-l'Évêque) à 12 € TTC

Bons à parier 2 € le bon