

LE BUSINESS

35€
TTC

*Uniquement le midi du lundi au vendredi, Hors jours fériés
Les Choix sont à communiquer une semaine avant par e-mail

L'entrée

Chiffonade de Jambon Serrano 24 mois, Pan Con Tomato

Ou

Salade de Tomates de nos Régions
Huile d'Olives et Mozzarella di Buffala

Le Plat

Cuisse de Poulet, Jus de Viande

Frites Maison

Ou

Filet de Colin, Crème de Basilic
Légumes de Saison

Le Dessert

Mousse au chocolat maison

Ou

Coupe de Fruits Frais de Saison

Café

L'Apéritif

Sangria rouge

ou

Bière pression

(1/pers)

Les Vins

Cuvée Perrin, vallée du Rhône

En rouge et blanc

Gris Blanc Gérard Bertrand

(1 bouteille pour 4 à panacher)

LE TRADITION

38€
TTC

Les Choix sont à communiquer une semaine avant par e-mail

L'entrée

Oeufs Mimosa à la Truffe d'Été
Mesclun et Pickles d'Oignons Rouges

Ou

Poêlée de Chipirons en Persillade
Poivrons Confits et Sucrine

Le Plat

Suprême de Poulet Maison Samaran
Jus Réduit, Purée de Pommes de Terre Maison

Ou

Pavé de Dorade Snackée, Coulis de Piquillos
Risotto Crémeux

Le Dessert

Pana Cotta Ciron Vert, Tartare de Fraises à la
Menthe et Crumble Maison

Ou

Coupe de Fraises, Chantilly et Crumble Maison

L'Apéritif

Sangria rouge

ou

Bière pression

(1/pers)

Les Vins

Cuvée Perrin, vallée du Rhône

En rouge et blanc

Gris Blanc Gérard Bertrand

(1 bouteille pour 4 à panacher)

LE REGIONAL

42€
TTC

Les Choix sont à communiquer une semaine avant par e-mail

L'entrée

Petite Gersoise, Mesclun, Gésiers de Canard Confits,
Coeur de Canard, Oeuf Dur

Ou

Croustillant de Fromage de Chèvre
Salade Mélangée, Vinaigrette au Miel

Le Plat

Cuisse de Canard Confite du Sud Ouest, Jus de Viande
Pommes de terre Grenaille confites et Mesclun

Ou

Pavé de Truite Rôtie à l'Huile d'Olives
Crème de Basilic et Risotto

Le Dessert

Fénétra Toulousain

Ou

Pastis Gascon

L'Apéritif

Sangria rouge

ou

Bière pression

(1/pers)

Les Vins

Cuvée Perrin, vallée du Rhône

En rouge et blanc

Gris Blanc Gérard Bertrand

(1 bouteille pour 4 à panacher)

LE GOURMET

55€
TTC

Les Choix sont à communiquer une semaine avant par e-mail

L'entrée

Foie Gras de Canard du Sud Ouest au Torchon,
Chutney de Fruits Rouges, Pain au Mais et Mesclun

Ou

Cannelloni de Saumon Gravlax Maison
Crème Citronnée et Mini Blinis

Le Plat

Emincé de Magret de Canard grillé de la Maison Samaran,
Jus Corsé

Polenta Crémeuse et Tomates Cerises Rôties

Ou

Pavé de Merlu Rôti à l'huile
Risotto Crémeux et Tomates Cerises Rôties

Le Dessert

Moelleux aux Fraises, Coulis de Fraises
Crème Légère à la Vanille

Ou

Fondant au Chocolat, Coeur Praliné
Crème Anglaise Maison

L'Apéritif

Sangria rouge

ou

Bière pression

(1/pers)

Les Vins

Cuvée Perrin, vallée du Rhône

En rouge et blanc

Gris Blanc Gérard Bertrand

(1 bouteille pour 4 à panacher)

L'ÉPICURIEN

40€
TTC

Autres propositions disponibles sur demande

Finger Food

Croquette au Jambon
Cromesquis Tomate Mozza
Tenders de Colin
Aiguillette de Poulet Croustillant
Lamelle de Giga panée

Le Coin Grillades

Duo de Viandes Marinées Grillées Emincées à Piquer
Bœuf, Volaille
Frites maison

Les Salades

Tomates, Mozzarella di Buffala, Pesto Verde Maison
Concombre à la crème

Le Sucré

Mini Macaron
Mini Brochette de Fruits de Saison
Mini Mousse au Chocolat

L'Apéritif

Sangria rouge
ou
Bière pression
(1/pers)

Les Vins

Cuvée Perrin, vallée du Rhône
En rouge et blanc
Gris Blanc Gérard Bertrand
(1 bouteille pour 4 à panacher)