

**MENU BANQUETS FIN ANNEE 55 €**

**Entrées**

Velouté de marron et cannelloni de canard confit aux herbes  
ou  
Marbré de queue de bœuf et patate douce au foie gras  
ou  
Brochette de Saint Jacques et gambas, chutney exotique, crème de cresson

**Plat**

Tournedos de sandre rôti au lard, crémeux de topinambours, lie de vin de Bourgueil  
ou  
Cabillaud en croûte de sésame et amande, lentilles vertes du Berry et crème au chorizo  
ou  
Epaule d'agneau fondante cuisinée aux racines d'hiver  
ou  
Filet mignon de porc farci aux figues sèches , boulangère de pommes de terre et rutabagas

**Fromages**

Assortiment de fromages affinés et mesclun ( 3 variétés)  
  
Le Petit chèvre rôti au lard et noix  
  
Verrine de Saint Maure et poire tapée, émulsion chèvre et noisettes

**Desserts**

Mousseline et salpicon de fruits exotiques, espuma de mangue  
ou  
Coing confit servi sur un pain d'épices, nage d'agrumes et son sorbet  
ou  
Verrine chocolat, croustillant de riz soufflé et émulsion praliné

- **Menu Entrée Plat Fromage Dessert -boissons incluses 55 € par pers.**  
(1 bouteille pour 4 de vin régional de vin régional sélectionné par notre sommelier,  
½ eau minérale et, cafés)

Prix par personne taxes et service compris



## MENU BANQUETS FIN ANNEE 35 €

### Entrées

La soupe crémeuse de potiron raviole de confit de canard  
Ou  
Le pressé de cochon aux échalotes confites  
Ou  
La gourmandise de saumon, mi fumé, crème de raifort

### Plats

Le tournedos de saumon rôti au lard, crème de moutarde  
Ou  
Blanquette de rascasse au Vouvray  
Ou  
Le paleron de bœuf moelleux aux légumes oubliés  
Ou  
La fricassée de volaille au curry, chutney exotique

### Desserts

Le crumble aux coings et son sorbet  
Ou  
Les pruneaux et poires pochées au vin de Bourgueil, glace vanille  
Ou  
Tarte sablée chocolat caramel, glace pistache

- **Menu Entrée Plat Dessert -boissons incluses**  
(2 verres de vin sélectionné par notre sommelier , ½ eau minérale et cafés)

**35 €par pers**



Domaine de Beauvois

## COCKTAIL DINATOIRE - 45 €

### Réductions

Mini Rillons, Mini boudins  
Risotto champignons noisette et copeaux de parmesan  
Cappuccino de potiron et Gambas  
Caillé de Chèvre , concombre et saumon fumé  
Beignet de Panais au lard, polenta crousti-fondante  
Verrine aux coings  
Trilogie de Maître Fromage  
Duo Macarons aux fruits et tartelette  
Crème Brûlée  
Croustillant chocolat

Υ Eau minérale, jus de fruits, sodas  
Υ Vin blanc Vouvray, vin rouge Chinon (1/4 btl par pers.)  
Υ Pétillant de Loire ( 1 coupe par personne)

- 10 pièces par personnes -boissons incluses 45€ par pers.



*Prix par personne taxes et service compris*



GRANDES ÉTAPES  
FRANÇAISES

10 CHÂTEAUX-HÔTELS ET DEMEURES DE CHARME

\*\*\*\*