



2023-2024

Groupe à partir de 10 personnes sur réservation 10 jours avant.

! Choix identique pour tous Entrée Plat Dessert !

Menu entrée + plat + dessert à 28,00€

Menu plat + dessert à 24,00€

Entrées :

- Velouté du moment
- Œuf parfait, espuma de champignons et crumble au sarrasin
- Tatin d'oignons et chiffonnade de jambon

Plats :

- Filet de poisson façon retour des indes, riz safrané et légumes croquants
- Poulet en deux façons, rôti et mousse, fondant de pommes de terre
- Mignon de porc à l'estragon, mousseline de patates douces

Desserts :

- Moelleux chocolat et glace vanille
- Crumble aux fruits de saison
- Tarte au caramel et mousse vanille

Forfaits boissons :

- Apéritif 3,00€/pers. : Kiki Vendéen épines noires, ou kir framboise. Coupe de Lys de chez Mercier ou Spritz Vendéen liqueur Vrignaud supplément 2€.
- ¼ de vin 7,00€/pers. : au choix, blanc et rouge du domaine Mercier de Vix et vin rosé du Domaine Coirier de Pissotte, AOC Fiefs Vendéens. Autres vins de la carte (avec supplément) : nous consulter.

L'équipe de l'Auberge des Artistes