



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 35,00€

Menu plat + dessert à 28,00€

#### Entrées :

- Aumonière au fromage et salade de pickles
- Œuf parfait, espuma de champignons et crumble au sarrasin
- Pressé de volaille à la citronnelle et condiment wasabi

#### Plats :

- Filet de poisson façon retour des indes, riz safrané et légumes croquants
- Joue de porc confites aux épices, mousseline de pommes de terre au thym
- Roulade de bœuf et sa sauce chimichurri, écrasé de patates douces et jeunes pousses

#### Desserts :

- Moelleux coco passion, crème anglaise, mangue et framboises acidulées
- Tarte au citron revisitée
- Stick spéculos et sa ganache chocolat

## 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.
- Café et thé 1,00€

L'équipe de l'Auberge des Artistes