



Nos Menus

À partir de 15 personnes

Ces menus sont des menus « type » et peuvent tous être modifiés selon vos souhaits.

Le Menu Classique

La crème de topinambours

Éclats de noix torréfiées et cretons de lard fumé

🍷

Fondant de poulet fermier Archiduc et sa petite campagnarde

Sauce fine Champagne

🍷

La crème au café et à la cannelle

Le Menu Tradition

Le velouté aux légumes oubliés et lait de coco

Et son petit panini façon "L'Ôbergine"

🍷

Les noisettes de filet mignon de porc

Coulis de tomates au basilic et au bacon

🍷

Le parfait aux noisettes torréfiées

Et sa compotée pomme-poire à l'eau de Villée

Le Menu Terroir

Le risotto crémeux au jambon cru Serrano et chorizo doux

Champignons de Paris et pointes vertes

ℳℳℳ

La cuisse de canard confite

Et sa fine sauce au thym et au cassis

ℳℳℳ

La tarte aux pommes chaudes et aux amandes et sa boule de glace aux spéculoos

Le Menu Gourmet

Le feuilleté de poissons

Et sa crème légère de crustacés au vieil'Armagnac

ℳℳℳ

Le carré de cochon de lait en basse cuisson

Jus corsé au porto parfumé à la truffe noire et crumble au pain d'épices

ℳℳℳ

Le délice au chocolat du Brésil meringué

Et son coulis praliné

Le Menu L'Ôbergine

Le navarin de saumon scandinave et scampis

Sauce velouté bisquée aux petits légumes croquants

ℳℳℳ

Le suprême de pintade rôti au beurre

Sa fine sauce à la bière de l'Abbaye de Leffe

Et sa quenelle de mousson de canard au porto

ℳℳℳ

La tartelette au citron meringuée

Et sa compotée de framboises

Le Menu Gourmand

Les cannellonis de canard et foie gras

Crème légère parfumée aux truffes du Périgord

ℳℳℳ

Le filet de Saint-Pierre et scampis sautés à l'ail

Coulis d'écrevisses à la diable

ℳℳℳ

Le sablé aux figues et sa crème glacée aux spéculoos

Le Menu Gala

Le duo de saumon fumé et saumon gravlax

Espuma au citron vert et tartare aux légumes du soleil

ℳℳℳ

Le magret de canard cuit à basse température

Jus corsé au poivre de Madagascar et au vieux sirop

ℳℳℳ

Le cheesecake aux spéculoos, concassé de meringue et son petit macaron

Le Menu Prestige (42.80€)

Le foie gras de canard au torchon maison

Chutney de saison

Pain brioché et crumble de pain d'épice et gingembre

ℳℳℳ

La pièce de veau en cuisson lente

Sauce marchand de vin revisitée à notre façon

Concassé de tomates séchées et roquette fraîche

ℳℳℳ

La symphonie aux deux chocolats

Et son coulis aux fruits des sous-bois

En cas d'allergies, n'hésitez pas à nous contacter, nous répondrons à toutes vos questions

Sur nos produits et préparations maisons