



## MENU PORTALIS

### AUTOMNE - HIVER 2018/2019

45€/pers

*Menu unique et identique pour l'ensemble des convives et choisi à l'avance.*

*Même entrée, même plat, même dessert pour l'ensemble des convives.*

*Tout changement sur place, sera facturé en supplément.*

### ENTREE

Pissaladière d'Oignons Confits,  
Sardines aux Arômes d'Agrumes

OU

Terrine de Joue de Bœuf, Chutney d'échalotes,  
Vinaigrette de Viande

### PLAT

Filet de Daurade Royale  
Poireaux Confits, Beurre Blanc, Fève de Tonka

OU

Poitrine de Porc Confite,  
Pommes de Terre Grenaille et Légumes de Saison

### DESSERT

Pana Cotta Noix de Coco  
Tuile Sésame, Sorbet Ananas

OU

Mi-cuit de Marron,  
Crème Glacée au Rhum



## **MENU CÉZANNE** **AUTOMNE - HIVER 2018/2019**

65€/pers.

*Menu unique et identique pour l'ensemble des convives et choisi à l'avance.*

*Même entrée, même plat, même dessert pour l'ensemble des convives.*

*Tout changement sur place, sera facturé en supplément.*

### **ENTREE**

Salade de Légumes façon Wok,

Persillade de Gambas

OU

Œuf Bio Parfait, Mousseline de Panais au Jambon Speck

Jeunes Pousses de Salade

### **PLAT**

Poêlée de Seiches

Risotto d'Épeautre au Combawa

OU

Magret de Canard Laqué au Gingembre

Royale de Courge aux Champignons du moment

### **DESSERT**

Crèmeux Citron, Sorbet

Sablé Amande

OU

Moelleux au Chocolat

Tuile Épicée, Glace Vanille



## **MENU VASARELY**

### **AUTOMNE - HIVER 2018/2019**

85€/pers.

*Menu unique et identique pour l'ensemble des convives et choisi à l'avance.*

*Même entrée, même plat, même dessert pour l'ensemble des convives.*

*Tout changement sur place, sera facturé en supplément..*

#### **AMUSE-BOUCHE**

#### **ENTRÉE**

Velouté d'Oignons, Raviole de Foie Gras

OU

Tataki de Thon façon « Vitelo Tonato »

#### **PLAT**

Lotte Rôtie au Lard Florentin,  
Fumet de Champignons et quelques Légumes

OU

Filet de Bœuf, Tartine d'Os à Moelle,  
Écrasée de Pommes de Terre

#### **FROMAGES**

Notre sélection de Fromages Affinés de M. Lemarié

#### **DESSERT**

La Forêt Noire, Sorbet Griotte

OU

Mont Blanc Vanillé, Crème de Marron

*Eau minérale, café & mignardises, vin à la carte*



## **MENU DÉCOUVERTE AUTOMNE - HIVER 2018/2019**

120€/pers.

*Menu unique et identique pour l'ensemble des convives et choisi à l'avance.*

*Même entrée, même plat, même dessert pour l'ensemble des convives.*

*Tout changement sur place, sera facturé en supplément..*

### **AMUSE-BOUCHE**

Tataki de Thon façon « Vitelo Tonato »

### **ENTRÉE**

Velouté d'Oignons, Raviole de Foie Gras

### **PLAT**

Lotte Rôtie au Lard Florentin,  
Fumet de Champignons et quelques légumes

### **ET**

Filet de Bœuf, Tartine d'Os à Moelle,  
Écrasée de Pommes de Terre

### **FROMAGE**

Cabécou Rôti, Chutney de Fruits

### **PRE-DESSERT**

### **DESSERT**

Mousse Lactée, Crèmeux Caramel-Cacahuète  
Glace au Beurre de Cacahuète

*Eau minérale, café & mignardises, vin à la carte*