

## Hostellerie de la Porte Bellon



**Merrine de poissons et aioli maison** (*minimum 10 pers.*)

Ou

**Terrine de courgettes, sorbet à la tomate** (*minimum 10 pers.*)

Ou

**Aspic de raie sauce gribiche**

Ou

**Soupe froide de tomates et piquillos, crème montée au basilic**

Ou

**Gâteau de foie de volaille, sauce poulet**

Ou

**Carpaccio de betteraves, vinaigrette aux aromates**

Ou

**Tarte feuilletée tomate et mozarella, vinaigrette à l'estragon**

Ou

**Terrine de foies de volaille au lard** (*minimum 10 pers.*)



**Veau braisé aux petits légumes**

Ou

**Coquelet désossé, grillé, pommes grenailles et ail confit**

Ou

**Sauté de bœuf à l'huile de sésame et légumes croquants**

Ou

**Saumon rôti, biscaïenne au basilic**

Ou

**Coulibiac de saumon, crème acidulé** (*minimum 10 pers.*)

Ou

**Pavé de lieu noir, flan de cresson, sauce vierge aux agrumes**

Ou

**Risotto de gambas à l'encre et à la tomate**

Ou

**Jambon à l'os, sauce à la moutarde violette, purée de patate douce** (*minimum 20 pers.*)

~ Café ou Thé Gourmand ~

30 euros, comprenant <sup>1</sup>/<sub>4</sub> de vin par personne

Merci de choisir un menu commun à tous les participants.

Choix ferme et définitif 48 heures avant la venue du groupe

**Ouvert 7/7 jours**