

Menus groupes Automne 2019



MENU À 25 € TTC par personne

(uniquement le midi en semaine)

Cappuccino de butternuts, Cecina grillée
Sablé au Parmesan, mousse de tomates au Mascarpone, pesto et jambon cru
—
Parmentier de canard confit, écrasé de pommes de terre et sauce foie gras
Cabillaud gratiné à l'aïoli et wok de légumes
—
Fondant au chocolat et chantilly maison
Gaspacho de fruits de saison et glace

Forfait boisson : eau carafe, vins (1 bouteille pour 4), café ou thé

MENU À 38 € TTC par personne

Tataki de taureau, vierge et espuma au maïs
Duo de saumon, fumé et gravelax, crème de citron et chips de pain
—
Souris d'agneau confite au miel & thym, légumes du moment
Gambas grillées, dahl de lentilles corail
—
Tatin de pommes & poires revisitée, crumble chantilly & caramel beurre salé
Tarte au citron meringuée sur un sablé Breton
—
Forfait boisson : apéritif au kir, eau carafe, vins (1 bouteille pour 4), café ou thé

MENU À 45 € TTC par personne

Tataki d'espadon, vierge au chorizo et piquillos
*** Mi-cuit de foie gras** maison, confiture du moment et toasts grillés
—
Côte de taureau grillée à la Fleur de Sel d'Aigues-Mortes, pommes de terre sautées
Filet de Bar au four, risotto vénéré et émulsion au citron
—
Entremets aux fruits exotiques, passion, mangue, ananas et coco
Assiette Gourmande de la pâtissière
—
Forfait boisson : apéritif au champagne, vins (1 bouteille pour 3), eaux minérales, café ou thé

** Tous nos foies gras sont issus de canards élevés en plein air, nourris au maïs "grain entier" par la Maison Paris*

Exemples de menus Automne 2019, variables en fonction des changements de carte à chaque saison.

*Valables à partir de 8 personnes minimum. Confirmation par mail.
Effectifs définitifs communiqués 48h avant.
Règlement sur place ou à réception de facture (avec 30% d'acompte).
Pour les groupes > 20 personnes, un menu unique devra être déterminé
pour l'ensemble des convives lors de la confirmation de réservation.*



Le Dit Vin
RESTAURANT • PATIO • BAR À TAPAS