

Nos suggestions pour votre groupe de minimum 15 convives...
For groups of at least 15 guests our chef suggests...



La composition du menu s'applique à l'ENSEMBLE des convives, sauf en cas de régime ou allergie signalé lors de la confirmation.

Please choose ONE menu with identical dishes for all guests.
Changes can be made for allergies or dietary requirements, please provide all details at time of booking.

Menu à 24€

- *Tartare de saumon frais à la mélisse et citron vert ou
Raw salmon 'tartare' with lemon balm and fresh lime or
- *Escabèche de maquereau au vin blanc de Saumur ou
Mackerel marinated in white Saumur wine and condiments or
- *Terrine du moment maison, compotée d'oignons rouges au cassis Combiér ou
Pâté of the season, red onion compote with crème de cassis Combiér or
Soupe selon saison:
- *Gaspacho de tomates (été) ou Velouté de potiron, éclats de noisettes (hiver) ou
Velouté de fleur de Bretagne, croustillant jambon de Vendée (toute l'année)
Home made soup according to the season:
Tomato gazpacho (summer) or Cream of pumpkin with hazelnut (winter) or
Cauliflower soup with crispy smoked Vendée ham (all year round)
- *
- *Bœuf Bourguignon et légumes du marché ou
French beef 'hot pot' with market fresh vegetables or
- *Brandade de morue fraîche, ail en chemise confite et sa verdurette ou
Oven baked salted cod with potato purée, baked garlic and some tossed leaves or
- *Dos de merlu, jus au thym, mousse de courgettes et écrasée de pommes de terre ou
Filet of hake, thyme gravy, courgette mousse and potato purée or
- *Suprême de poulet façon basquaise, son riz créole et carottes mi-confites ou
Basque style chicken breast with 'créole' style rice and caramelized carrots or
- *Pièce de veau confite au vin rouge de Saumur, jus aux herbes, pâtes fraîches
Slow cooked veal in Saumur red wine, herb gravy and fresh pasta
- *
- *Parfait glacé au Royal Combiér et son petit croustillant au sésame ou
Ice cream with local Royal Combiér liqueur with a puff pastry wafer topped with sesame seeds or
- *Gourmandise aux deux chocolats, coulis de fruit ou
Duo of chocolate mousse served with a fruit coulis or
- *Trio de mini desserts ou
Three mini desserts or
- *Crèmeux chocolat sur son biscuit, sorbet au lait d'amandes
Chocolate mousse on a biscuit base, almond milk sorbet

Menu à 28€

- *Carpaccio de bœuf, copeaux de Parmesan, roquette ou
Beef carpaccio with Parmesan cheese and rocket leaves or
- *Fraîcheur de chèvre de Touraine aux fines herbes ou
Local goats cheese mousse with chives or
- *Rémoulade de céleri, pomme vert et magret de canard fumé maison ou
Combination of celeriac, Granny Smith's apple and home smoked duck breast or
- *Combinaison de surimi, avocat, pamplemousse et jeunes pousses de salade ou
Combination of avocado, surimi, grapefruit and tossed leaves or
- *Saumon fumé par nos soins et sa crème aigrellette
Home smoked salmon with a cream sauce
- *
- *Parmentier de cuisse de canard et sa verdurette ou
Duck 'shepards' pie and tossed leaves or
- *Poisson du marché, légumes rôtis à la Provençale ou
Catch of the day with provençal vegetables or
- *Navarin d'agneau, méli-mélo de légumes ou
Lamb stew with market fresh vegetables or
- *Pavé de saumon à l'unilatéral, beurre d'agrumes et tagliatelles fraîches ou
Salmon steak, citrus butter and fresh tagliatella pasta or
- *Mignon de porc, sauce aux pruneaux et gratin dauphinois
Pork medallion with prune sauce, potato gratin
- *
- *Tarte tatin aux pommes et son coulis de caramel au beurre salé ou
Upside down apple tart topped with a salted butter caramel or
- *Entremet mousse de griottes et mascarpone, crème anglaise maison ou
Mascarpone and cherry mousse served with homemade thin custard or
- *Tartelette citron-meringuée ou
Individual lemon meringue pie or
- *Café gourmand avec trois mini desserts ou
An espresso accompanied by three mini desserts or
- *Vacherin revisité à la framboise et pamplemousse rose, coulis de fruits exotiques
Raspberry and pink grapefruit sorbet served with tiny meringues and tropical fruit coulis

SUPPLEMENT FROMAGE – ADDITIONAL CHEESE COURSE +6€ pp

- *Duo de fromages AOC et roquette à l'huile de noisettes et sel de Guérande ou
Duo of French cheeses with rocket leaves drizzled with hazelnut oil and flakes of Guérande salt or
- *Aumonière de chèvre de Touraine et quelques pousses insolites
Goat's cheese from Touraine in filo pastry served with mixed tossed leaves

*

FORFAIT BOISSONS – DRINKS OPTIONS

- * Apéritif kir vin blanc (pétillant) de la région & amuse bouche
+ 2 verres de vin *de Loire*, café & mignardise: +12€ pp
Local (sparkling) kir with appetizer, 2 glasses of Loire Valley wine, espresso & sweet treat: +12€ pp
- * Apéritif kir vin blanc (pétillant) & amuse bouche, ¼ de vin *carafe*, café & petit chocolat: +9.5€ pp
Local (sparkling) kir with appetizer, 25cl of wine in carafe, espresso & mini chocolate: +9.5€ pp
- *1/4 de vin et café : +7€ pp
25cl of wine in carafe and coffee: +7€ pp