



Le Place Neuve

H O T E L - R E S T A U R A N T - S P A

Menus Groupes

Les plats proposés ci-dessous sont à titre d'exemple, en effet notre carte change régulièrement en fonction des saisons et des produits du marché.

Nous mettons un point d'honneur à produire une cuisine entièrement « faite maison » et dans la mesure du possible à partir de produits locaux.

Pour ces raisons et pour une meilleure organisation de votre réception, un double choix prédéfini vous sera demandé pour les groupes jusqu'à 14 personnes et un menu à choix unique pour un nombre plus important de convives.

Nous vous remercions par avance de votre compréhension.

Nos Menus

*Formule du Marché à 15€
du lundi au vendredi midi inclus
Entrée, plat et dessert au choix du Chef*

*Formule Menu du Moment à 25€
Du lundi au samedi et le dimanche au déjeuner.
Entrée, plat et dessert issu de notre Carte du moment*

Les Entrées

Le foie gras de canard, la noix et la figue (supplément 7.00€ par personne)

Soufflé de potimarron au lard fumé

Œuf à 64°C, tarte aux poireaux revisitée, émulsion au comté

Velouté de châtaignes, chantilly à l'huile de truffe

Les Plats

Cerf juste poêlé, jus réduit au foie gras

Coq fermier au vin jaune, tagliatelles fraîches

Dos de poisson beurre blanc à l'estragon, légumes de saison en textures

Risotto aux champignons des bois

Les Fromages et Desserts

Assiette de Fromages (supplément 3€ par personne formule fromage et dessert)

Tarte au citron Mojito

Tiramisu aux marrons

Poire pochée, crème de spéculos

Dôme mousse chocolat, cœur caramel beurre salé