

Pour le vendredi soir formules qui peuvent être modifiées

Soirée Paella

Salades

*Salades de Jeunes pousses , assaisonnement César, Ratatouille
Et sa salade de tomate grappe au basilic, mozzarella*

Paella

Tiramissu

35 euros TTC/personne

Au BBQ Ofyr

Apéritif

Moule au BBQ

Muffin au chorizo

Gambas aux épices

Beignet de fleur de courgette au curcuma

Au BBQ Ofyr

Bavette Angus

Filet de saumon mariné au gingembre et citron confit

Assortiment de petites saucisses artisanales

Sèche en persillade

Petits poivrons grillé

Accompagnée

pomme de terre sautées

Dessert

Salade de fruits infusé à la menthe

Sorbet poire et caramel

45 euros TTC/personne

Soirée Burger

Apéritif

Muffin à la tomate confite et chèvre

*Foccacia aux olives et tomates confites
Et ses charcuterie*

Pinza à la truffe d'été

Cuisson des Burgers devant vous au BBQ Ofyr

Burger ou cheeseburger Viande Angus

Salade et son assaisonnement César

Pommes de terre sautées

Dessert

Salade de fruits infusée à la menthe

35 euros TTC/personne

Ex
Menu de mariage à 76,70 euros TTC avec brunch à 28,45 euros TTC

vosre apéritif...

<i>Roulade de jambon de parme et ses garniture</i>	<i>1.75</i>
<i>Roulé de suprême de volaille à l'estragon</i>	<i>1,75</i>
<i>Petit muffin au chèvre et tomate séchée</i>	<i>1.75</i>
<i>Meli-melo de melons au muscat et menthe fraîche</i>	<i>1.35</i>
<i>Piques de tomate , petite boule de mozzarella, tapenade</i>	<i>1.40</i>
<i>Pique de tortilla aux oignons doux et piquillos</i>	<i>2,15</i>
<i>Verrine de brandade persillée , pomme de terre vitelotte</i>	<i>2,00</i>
<i>Tartarine de ratatouille au poivron doux, crumble de parmesan</i>	<i>1.95</i>
<i>Quesadilla d'agneau aux oignons doux« retour d'orient »</i>	<i>2,45</i>

A la plancha ...
Animation culinaire, cuit devant vous...

<i>Filet de caille mariné au miel et déglacé au caramel balsamique</i>	<i>2,85</i>
<i>Pique de quasi de veau et sa sauce aux cèpes</i>	<i>2.95</i>
<i>Croustillant de queue de crevette papillon panée</i>	<i>2,30</i>
<i>Découpe de saumon mariné selon nos soins</i>	<i>3,15</i>
<i>Et ses condiments</i>	

27,80 TTC/personne

Menu

<i>Le suprême de pintade cuit doucement au four en croute de noisette</i>	<i>27.00</i>
<i>Ecrasé de pomme de terre aux fines herbes</i>	
<i>brochette de légumes confits</i>	

Fromage

<i>Ardoise de 3 fromages</i>	<i>10,00</i>
------------------------------	--------------

Buffet de desserts

<i>Le Framboisier et ses macarons</i>	<i>5,25</i>
<i>Petit pot au chocolat à l'ancienne et son émulsion au chocolat blanc</i>	<i>3,15</i>
<i>Bouquet de choux et ses bonbons</i>	<i>3,50</i>

48,90 TTC/personne

Fontaine de champagne

Brunch
Pour le Lendemain de Noces

<i>Panier de mini- viennoiseries</i> <i>(Croissant, pain au chocolat, pain au raisin.....)</i>	5,50
--	------

Le Chaud

<i>Pommes de terre grenaille</i>	4,75
----------------------------------	------

<i>Oeufs Brouillés aux fines herbes</i>	4,75
---	------

<i>Salade de fruits maison infusée à la menthe ou à la vanille</i>	4,75
--	------

<i>Boissons</i>	3.95
------------------------	------

Café, thé , jus d'orange

Eau minérale

28,45 TTC/personne

Cocktail Dinatoire

*Pique de roulé
au suprême de volaille à l'estragon*

Pique de roulé au serrano et ses condiments

Petit muffin au chèvre et tomate confite

Pique de tortilla au piquillos

Quésadilla à l'agneau confit au cumin

Gravlax de saumon mariné selon nos soins

Pique de tomates , mozzarella et sa réduction de caramel balsamique

Gaspacho de tomate épicé

En verrine

Emulsion de brandade persillée et sa mousseline de pomme de terre vitelotte

Tartarine de ratatouille

Le chaud

*Filet de caille mariné au miel et déglacé au caramel balsamique
Et ses pommes rates*

*Pluma de pata negra et son coulis de piquillos
Et ses poivrons confits*

Pique de filet de bœuf au poivre du sichuan

Croustillant de queue de crevette papillon panée

Panini à la truffe d'été

Dessert

Le framboisier

Petit pot au chocolat et son émulsion à la menthe

Bouquet de choux et ses macarons

75 euros TTC/personne

OuComposez votre apéritif...

Assortiment de roulés –

<i>Saumon fumé et sa crème à l'aneth</i>	<i>1.95</i>
<i>Roulade de jambon de parme et ses garniture</i>	<i>1.75</i>
<i>Roulé végétarien</i>	<i>1.85</i>
<i>Roulé de serrano et mozzarella</i>	<i>1.95</i>
<i>Roulé de suprême de volaille à l'estragon</i>	<i>1,75</i>
<i>Roulé au suprême de volaille façon César</i>	<i>1,85</i>

Petits Muffins

<i>Petit muffin au chèvre et tomate séchée</i>	<i>1.75</i>
<i>Petit muffin au chorizo et pesto</i>	<i>1.85</i>
<i>Petit muffin au poivrons doux et olives noires</i>	<i>1.75</i>

Petit Croque & burger

<i>Petit croque aux olives</i>	<i>2,25</i>
<i>Petit croque aux olives et tomates confites</i>	<i>2,25</i>
<i>Mini cheeseburger Angus</i>	<i>3,60</i>

Gaspachos

<i>Meli-melo de melons au muscat et menthe fraîche</i>	<i>1.35</i>
<i>Tomate pastèque</i>	<i>1.45</i>
<i>Tomate épicée</i>	<i>1.35</i>
<i>Petits pois au bacon et petit crouton</i>	<i>1.50</i>
<i>Petits pois à la menthe et son émulsion de chèvre à la menthe</i>	<i>1.65</i>

Piques ou tartelette

<i>Piques de tomate , petite boule de mozzarella, tapenade</i>	<i>1.40</i>
<i>Pique de champignon farcis à la Provençale</i>	<i>2,50</i>
<i>Pique de tortilla aux oignons doux et piquillos</i>	<i>2,15</i>
<i>Pique de tortilla aux champignons et fines herbes</i>	<i>2,20</i>

En verrine....

<i>Verrine de brandade persillée , pomme de terre vitelotte</i>	<i>2,00</i>
<i>Tartarine de ratatouille au poivron doux, crumble de parmesan</i>	<i>1.95</i>
<i>Panna Cotta de mozzarella au basilic et son tartare de tomate</i>	<i>2,25</i>
<i>Mousseline d'aubergine , ricotta , caviar de tomate</i>	<i>2,35</i>
<i>Royale de foie gras et sa mousseline de patate douce</i>	<i>2,95</i>
<i>Pressé de crabe à l'aneth et sa crème légère de guacamole</i>	<i>2.85</i>
<i>Royale de cèpes au gout fumé et son velouté d'asperge</i>	<i>2,75</i>
<i>Tartare de crabe et crevette rose, mousseline de guacamole</i>	<i>2,65</i>
<i>Pana cotta de cèpes et son caviar de cèpes</i>	<i>2,60</i>

Quesadilla

Quesadilla d'agneau aux oignons doux« retour d'orient » 2,45

Quesadilla à la mozzarella et feta et fines herbes 2,50

Focaccia maison aux tomates confites et olives 2,70

Servi avec tapenade, crème poivron

Avec charcuterie 2,00

En cassiolette ou verrine.

Royale de foie gras et son caviar de cèpes 3,95

Suprême de volaille aux écrevisses 3,95

Bourride de lotte 3,95

A la plancha ...***Animation culinaire, cuit devant vous...******Viande***

Pique de suprême de volaille au pistou 2,65

Pique de cœur de canard au caramel balsamique 2,45

Filet de caille mariné au miel et déglacé au caramel balsamique 2,85

Petit filet de cannette au poivre du sichuan 3,00

Pique de quasi de veau et sa sauce aux cèpes 2,95

Pluma de pata negra et son coulis de piquillos 3,25

Pique de filet de bœuf au poivre du sichuan 3,30

Au BBQ Ofyr

Bavette Angus 4,50

Cote de bœuf Angus 5,50

Crustacés et poissons

Croustillant de queue de crevette papillon panée 2,30

Blanc de seiche aux fines herbes 2,65

Queue de crevette façon « thai » 3,10

Queue de crevette marinée aux fines herbes 3,10

Pique de thon ou espadon (selon disponibilité) 3,65

Tempura de filet de sardine 3,10

Pique de lottes , sauce homardine 4,15

Tempura de gambas au basilic 3,95

Pique de St jacques juste snackée et sa nage au chardonnay 4,00

Animation froide

Découpe de saumon mariné selon nos soins 3,15

Et ses condiments

<i>Céviche de poisson</i>	3,35
<i>Tartare de bœuf</i>	3,75
<i>Tartare de bœuf et huitres</i>	4,15

Animations Végétariennes

<i>Tempura de légumes (asperges, Haricot vert, courgette..)</i>	2,70
<i>Fallafels et sa sauce tahini</i>	2,60
<i>Croquette d'Aligot</i>	2,75
<i>Croquette d'aligot aux cèpes</i>	2,85
<i>Beignet de tomates</i>	2,35

Panini

<i>Panini, jambon serrano, mozzarella, roquette et pistou</i>	2,50
<i>Panini au jambon blanc et à la truffe d'été</i>	2,75
<i>Panini aux légumes confits</i>	2,75

Pinza

<i>Pinza champignon et truffe d'été</i>	2,95
<i>Pinza tomate, burrata et basilic</i>	2,75

Arancini

<i>Arancini aux champignons</i>	2,95
<i>Arancini au saumon et ricotta</i>	3,10
<i>Arancini aux chorizo</i>	2,95

Foie Gras

<i>Animation foie gras mi-cuit et ses petits toast</i>	8,00
<i>Foie gras tranché et présenté sur pains</i>	
<i>Reduction de caramel balsamique</i>	
<i>Pépité de foie gras snackée</i>	6,50

Les Petits Croques...

<i>Croque rosini -Foie gras et crema de balsamico</i>	4,50
---	------

Accras

<i>Accra de morue aux poivrons confits</i>	2,60
<i>Accra de crabe et coques</i>	3,10

Menu

Entrée en verre

<i>La mousseline d'aubergines confites sur sa compotine de tomates crème légère de ricotta parfumée à l'huile d'olive, petit croustillant</i>	<i>10,50</i>
<i>Le cremeux de mozzarella et ses tomates en deux façons Pistou de roquette et son crumble aux olives</i>	<i>11,50</i>
<i>Le pana cota de saumon et son effiloché à l'aneth, velour de brocoli Germe de jeunes pousses , croustillant au sésame</i>	<i>13,50</i>
<i>Le pana cotta de brandade et son effiloché de cabillaud Gelée de pistou</i>	<i>14,00</i>
<i>La Royale de crabe et son guacamole de petits pois à la noix de coco Tartare de tomates et jeunes pousses, croustillant aux épices</i>	<i>15,00</i>
<i>Le tartare de crabe et crevettes roses au citron confit et ciboulette Mousseline de guacamole, petit croustillant</i>	<i>16,00</i>
<i>Le pana cota de cèpes au goût fumé et son velouté aux asperges Ile flottante infusé au goût forestier</i>	<i>14,00</i>
<i>La royale de foie gras et son caviar de cèpes Jeunes pousses et son pan con de foie gras</i>	<i>16,00</i>

Entrées

<i>La pastilla d'agneau confit 7 heures aux poivrons et pignons de pin compotée d'humos aux épices, jeunes pousses et sa vinaigrette infusée au citron confit</i>	<i>19.00</i>
<i>Le pressé de gravlax de saumon mariné selon nos soins, Crème légère à l'aneth et Kumbawa , petit croquant au sésame</i>	<i>19,00</i>
<i>Le dos de cabillaud à la plancha Panier de légumes du potager infusé au gingembre et citron confit Croustillant de vermicelles aux épices, nage au champagne</i>	<i>19.00</i>
<i>L'assiette de foie gras mi-cuit du pays basque aux piquillos, Coulis coco- piquillos et ses jeunes pousses, crème de caramel balsamique</i>	<i>25,00</i>
<i>La compression de crabe à l'aneth et ses asperges croquantes Crème légère de guacamole</i>	<i>22.00</i>

Nos Viandes

Le suprême de pintade cuit doucement au four en croute de noisette 27.00
Ecrasé de pomme de terre aux fines herbes
brochette de légumes confits

La tarte fine de filets de caille et son caviar de cèpes 27,00
Légumes confits , crème de caramel balsamique

Le filet de canette caramélisé et son “ pan con “ de foie gras 29.00
Petit gâteau parmentier, brochette de tomates confites

Le paleron de taureau confit et son jus de gardiane 30,00
Polenta crémeuse à la moutarde ancienne
Carotte glacée

Le quasi de veau cuit à basse température 31.00
Pulpe de brocoli, écrase de pomme de terre aux olives et tomates confites
Réduction de jus de veau

Le rôti d'agneau confit à la tomates confites et tapenade 31.00
Pulpe d'haricots et ses tomates confites , jus d'agneau réduit

La ballotine de suprême de pintade à la truffe d été 35.00
Pulpe de carotte
Et ses palets de pomme ratte confites

Le filet de bœuf doucement rôti sur son blinis de pomme de terre 36.00
caviar de cèpes, brochette de légumes confits

Le filet de bœuf en croûte farci au foie gras 37.00
Petit gâteau parmentier ardéchois, brochette de légumes confits

Sauce

Sauce truffe +3,50
Petite tartine de foie gras servie chaude +3,50
Medaillon de foie gras mi-cuit selon nos soins +5.50
Escalope de foie gras à la plancha +6,50

Poissons

<i>L'escalope de saumon soufflé aux curcuma Et ses petits légumes croquants, nage au chardonnay</i>	<i>27.00</i>
<i>Le filet de maquereau et sa tarte fine de légumes confits</i>	<i>26,00</i>
<i>Le filet de saumon en croute de feuilletage, farce fine au curcuma Epinard compoté, nage au vin blanc</i>	<i>29,00</i>
<i>Le filet de St Pierre et son panier de légumes , nage au chardonnay</i>	<i>27,00</i>

Assiette ou buffet de fromages

<i>Finger de pélardon chaud aux fines herbes et miel , caviar de tomate, Jeunes pousses</i>	<i>7,50</i>
<i>La Tome de brebis et son chutney de grillottes , petite tartine de pain aux céréales</i>	<i>8,50</i>
<i>Le pélardon frais et sa confiture de cerises, pain complet</i>	<i>8,50</i>
<i>Ardoise de fromage servie à table Assortiment 3 fromages</i>	<i>10,00</i>
<i>Le brie au truffe d'Uzès , jeunes pousses , caramel balsamique</i>	<i>15.00</i>
<i>Buffet de fromages- choix de 4 fromages Comte, brie, pélardon, roquefort et ses condiments</i>	<i>13,50</i>

Buffet de desserts

Pièce montée ou à étage

<i>Gâteau aux trois chocolats et macarons</i>	5,25
<i>Framboisier à la vanille bourbon et macarons</i>	5,25
<i>Bouquet de choux aux macarons et bonbons</i>	5,25
<i>Pyramide de macarons (2 par personne)</i>	4,95
<i>Pièce montée en choux</i>	6,25

Petits Desserts...pour compléter

<i>Crème catalane</i>	3,25
<i>Citron , citron vert, café, chocolat,</i>	

<i>Crème catalane à la vanille bourbon</i>	3,75
--	------

Panna Cotta

<i>Panna Cotta à la lavande et son coulis de fruits rouges, espuma</i>	2,95
<i>Panna Cotta fruits de la passion et son coulis d'ananas ,espuma</i>	2.95
<i>Panna Cotta vanille et sa compotée de fruits rouges</i>	2.95

Au chocolat...

<i>Petit pot au chocolat à l'ancienne et son émulsion à la menthe</i>	3,25
---	------

Ou émulsion chocolat blanc, framboise , mandarine

<i>Fine gelée de mandarine et sa mousse au chocolat</i>	3.50
<i>Emulsion à la mandarine</i>	

<i>Fine gelée de framboise et sa mousse au chocolat</i>	3.50
<i>Emulsion à la framboise</i>	

Autres sucreries....

<i>Bouquet de choux et ses bonbons</i>	3,50
--	------

<i>Petit baba au limoncello, crème au citron et chantilly</i>	3,50
<i>Le parfait au café, brisure de meringue ,espuma au café</i>	2.95
<i>Ile flottante à la rose et pralines concassées</i>	3,95
<i>La tarte tatin revisitée, espuma à la vanille</i>	3,50
<i>Crème légère au citron et son émulsion de mascarpone</i>	3,25
<i>Cheesecake et sa compotée de baies rouges</i>	3,75
<i>Cheesecake et sa gelée de mangue</i>	3,75
<i>Riz au lait tatin</i>	3.25
<i>Notre Tiramisu</i>	3.50
 <i>Les fruits et ses animations</i>	
<i>La salade de fruits légèrement infusé à la menthe</i>	4,75
 <i>Glaces et sorbets</i>	
<i>Choix de 3 parfums</i>	3,25
<i>Petit vacherin, glace, meringue maison et son émulsion</i>	3.95
 <i>Pour le buffet café - Plateaux de mignardises</i>	
<i>Mini tartelettes – citron, ananas, framboise</i>	3,95
<i>Mini éclairs –chocolat-café</i>	3,95
<i>Mignardises</i>	
<i>Petits fours sucrés</i>	
<i>(framboise, tartelette citron, eclairs chocolat, moelleux pistache, opéra)</i>	3,95

Brunch
Pour le Lendemain de Noces

Fromage Frais fouetté 5,75
Avec sa sélection de fruits frais coupés (ananas, fraises...)

Panier de mini- viennoiseries 5,50
(Croissant, pain au chocolat, pain au raisin.....)

Mini crêpes accompagnées confiture maison
Sucre, sirop d'érable, pate à tartiner 3,50

Quiche maison - Oignons doux et sa tapenade 5,50
Tomate et pistou

Salades
Salades de Jeunes pousses , assaisonnement César 5,75
Et sa salade de tomate grappe au basilic, mozzarella

Taboulé retour d'orient 5,95

Tartarine de ratatouille et son crumble de parmesan 5,95

Assortiment de viande froide et ses condiments
Suprême de volaille et de dinde, roti de porc au miel, roti de veau
aux fines herbes 12,00

Planche de chacuteries 9,00

Le Chaud

Saucisses grillées 4,75

Pommes de terre grenaille 4,75

Brochette de volaille au basilic et chorizo 5,95

Brochette de filet de caille 6,50

Brochette de filet de bœuf au poivre du sichuan 6,95

Œufs brouillés aux fines herbes 4,75

Oeufs Brouillés aux saumon fumé 5,25

Brasouade de moules 12,00

Plat Unique

<i>Gardianne de taureau</i>	24,00
<i>Paella</i>	25,00
<i>Atelier Burger ou cheeseburger Angus</i> <i>Cuit minute au BBQ Ofyr servir avec pomme de terre grenaille</i> <i>1 burger par personne</i>	22,00
<i>Fromage</i> <i>Plateau de 3 fromages</i>	10,00
<i>Dessert</i>	
<i>Crème catalane....chocolat, café ou citron</i>	3,25
<i>Tiramisu</i>	3,95
<i>Salade de fruits maison infusée à la menthe ou à la vanille</i>	4,75
<i>Sorbet maison</i>	3,25
<i>Boissons</i>	3.95
<i>Café, thé , jus d'orange</i> <i>Eau minérale</i>	
<i>Bar à jus de fruits pressés</i> <i>Kiwi, ananas, orange</i>	5,95

