



# LA TAVERNE

2, rue de Salbris

18330 NANCAY

Tél. : 02.48.51.82.26

E-mail : [lataverne@club-internet.fr](mailto:lataverne@club-internet.fr)

Site internet : [www.restaurant-lataverne-sologne.com](http://www.restaurant-lataverne-sologne.com)

Groupe Séminaire Printemps Été

2008

## PROPOSITIONS DE MENUS

(sur réservation uniquement)

(comprenant : Apéritif, Entrée, Plat, Fromage, Dessert, Vins et Café)

Proposition :

1

2

3

Menu à :

28 Euros

32 Euros

35 Euros

APERITIF		
<i>Kir</i> (Crème de Cassis, Vin Blanc)	<i>Kir Pétillant</i> (Crème de Cassis, Blanc de Blancs)	<i>Coupe de Champagne</i> Mumm Cordon Rouge
ENTREES		
<i>Terrine de Lapin aux Noisettes avec sa confiture d'oignon</i>	<i>Saumon Fumé et sa fondue de Poireaux</i>	<i>Foie Gras de Canard</i>
PLATS		
<i>Filet Mignon de Porc</i> Jeunes Carottes	<i>Pavé de Bœuf Sauce Béarnaise</i> Gratin de Pommes de Terre et de Courgettes	<i>Filet de Veau Aux Cèpes et aux Girolles,</i> Pommes sautées à cru
FROMAGE / SALADE		
<i>Fromage Blanc Aux Herbes</i>	<i>Crottin de Pays</i>	<i>Selles sur Cher</i>
DESSERT		
<i>Sorbet Myrtille et Citron</i>	<i>Coupe Fraîcheur (Salade de Fruits, Glace, Crème Chantilly)</i>	<i>Tarte Tatin</i>
BOISSONS ( 1 Bille pour 3 personnes)		
<i>Masterel Provence</i>	<i>Valençay</i>	<i>Menetou Salon</i>

CAFE

*Nous Sommes à votre écoute pour définir ensemble, dans le cadre de votre budget, la prestation de votre choix*

La composition des menus peut évoluer en fonction de la saison et/ou des aléas du marché