



LA TAVERNE

2, rue de Salbris

18330 NANÇAY

Tél. : 02.48.51.82.26

E-mail : lataverne.nancay@orange.fr

Site internet : www.restaurant-lataverne-sologne.com

Groupe Séminaire Automne - Hiver 2010 -11

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> <i>Canard-Duchêne Cuvée Léonie</i>
ENTREES		
<i>Terrine de Lapin aux Noisettes avec sa confiture d'oignon</i>	<i>Saumon Fumé</i> <i>et sa fondue de Poireaux</i>	<i>Foie Gras de Canard</i>
PLATS		
<i>Coq Au Vin Façon Grand'Mère</i> <i>Tagliatelles</i>	<i>Pavé de Bœuf Sauce Béarnaise</i> <i>Gratin de Pommes de Terre et de Courgettes</i>	<i>Filet de Veau Aux Cèpes et aux Girolles,</i> <i>Pommes sautées à cru</i>
FROMAGE / SALADE		
<i>Fromage Blanc Aux Herbes</i>	<i>Crottin de Pays</i>	<i>Selles sur Cher</i>
DESSERT		
<i>Tarte Framboise</i>	<i>Tarte Fine Aux Poires</i>	<i>Tarte Tatin</i>
BOISSONS (1 Blle 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