



La Marine

CUISINE TRADITIONNELLE & BAR



SAS CHEVAL D'ARC

12 l'Embouchure

45800 COMBLEUX

02.38.55.12.69

la.marine.combleux@gmail.com

www.lamarinecombleux.fr

SUGGESTION DE MENU POUR GROUPE

CHOIX IDENTIQUE POUR TOUS

MENU A 64 € : ENTREE + POISSON OU VIANDE + DESSERT

MENU A 69 € : ENTREE + POISSON OU VIANDE + FROMAGE + DESSERT

MENU A 79 € : ENTREE + POISSON ET VIANDE + FROMAGE + DESSERT

Tout compris avec :

- kir (ou champagne +6€)
- amuse bouche
- café
- vins malbec, sauvignon et bourgueil rosé

POSSIBILITE DE PRIVATISER UNE SALLE



Entrées

Terrine de lapin aux pistaches et compotée d'oignons
Pressé de saumon crevettes au curry et à l'estragon
Beignets de crevettes en tempura
Cassolette d'escargots au beurre d'ail
Feuilleté de ris de veau

Plats

Faux-filet du Limousin frites maison sauce forestière
Tête de veau façon grand-mère sauce ravigote et pomme vapeur
Pavé de merlu à la plancha jus corsé
Soufflé de sandre à l'oseille et petits légumes
Pavé de cerf aux airelles
Quenelle de brochet sauce crustacés (15 min de cuisson)

Fromages

Assiette du fromager
Saint-nectaire Fermier (AOP), Brie de Meaux (AOP), Sainte Maure de Touraine (AOP)
Demi-crottin de chèvre frais au miel de Loury et noix

Desserts

Notre profiterole glace vanille sauce chocolat et amandes
Craquelin aux poires et glace caramel au beurre salé
Crème brûlée à la vanille de Madagascar
Baba au rhum arrosé par vos soins
Coupe griottes au kirsch
Tiramisu aux marrons glacés

AUTRES DESSERTS SUR COMMANDE (supplément 5€/personne)

Gâteau exotique
Entremet Paris-Brest (possibilité de faire en chiffres)
Gâteau le Saint-Antoine
Le sous-bois (Entremet fruits rouges)
Fraisier – Framboisier