



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 sanglier aux pistaches compotée d'oignons
Cassiolette d'escargots au beurre d'ail
Rillettes de saumon à l'aneth sauce citronnée
Terrine de foie gras chutney et sa brioche **(+5 €)**

Plats

Faux-filet frites sauce poivre vert
Filet de bar au beurre blanc
Soufflé de sandre sauce safranée
Pavé de cerf aux aïelles

Fromages

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 des îles
Tiramisu aux marrons

AUTRES DESSERTS SUR COMMANDE **(supplément 5€/personne)**

Gâteau exotique
Entremet Paris-Brest
Le Saint-Antoine
Le Sous-bois

Gâteau exotique

Biscuit amandes, compote passion mangue et ananas, mousse vanille et glaçage vanille

Entremet Paris-Brest

(possibilité de faire en chiffres)

Pâte à choux, fourrée crème pralinée, parsemée d'amandes et noisettes torréfiées

Le Saint-Antoine

Biscuit croustillant pétales de maïs praliné, mousse chocolat noire glaçage chocolat et amandes

Le Sous-bois

Biscuit pistache, mousse vanille et compotée fraise des bois

Nos plats sont majoritairement élaborés sur place à base de produits frais
boisson non comprise,
demande d'eau potable gratuite en vertu de l'article L. 541-15-10 du Code de l'environnement