

# Au Four Saint Louis

## Menus Groupes

Menu @ 20 euros	Menus @ 29 euros	Menu @ 39 euros
Terrine de Jarret de porc et condiments Ou	Assiette de charcuterie Ou	Carpaccio de boeuf Charolais Ou
Salade végétarienne aux légumes grillés Ou	Salade de Mr Seguin au chèvre frais Ou	Salade tout canard (foie gras, gésiers, magrets séché) Ou
Camembert rôti au miel et romarin Ou	Crème de champignons, oeuf parfait Ou	Gravlax de saumon mariné à la betterave et condiments Ou
Soupe de saison ***	Panna cotta fenouil, tartare de saumon ***	Soupe de potimarron, trompettes et copeaux de foie gras ***
Cassoulet au porc confit Ou	Cassoulet au porc et manchon de canard confit Ou	Cassoulet au porc et cuisse de canard confite Ou
Echine de porc grillée Ou	Poitrine de cochon aux figues, sauce porto Ou	Boeuf bourguignon au vin des Corbières Ou
Risotto aux champignons Ou	Risotto aux encornets Ou	Epaule d'agneau confite, jus réduit Ou
Filet de lieu noir en crumble de parmesan ***	Saumon en croûte de noisette et basilic ***	Filet de turbot persillé de gingembre ***
Île flottante Ou	Crème brûlée à la vanille Ou	Tiramisu Ou
Crumble aux fruits de saison	Mousse choco-pistache	Poire Belle-Hélène

Forfait boissons incluant 1/4 de vin et café à 7 euros par personne.

Tout nos plats sont cuisinés à base de produits frais et susceptibles d'être modifiés selon la saison,

Le choix de plat doit être identique pour tous les participants (hors particularités alimentaires) et communiqué au plus tard une semaine à l'avance.

Nous serons bien entendu ravis de vous faire des propositions de menus personnalisées selon votre budget et vos souhaits,  
N'hésitez pas à nous contacter par mail à l'adresse [contact@aufoursaintlouis.com](mailto:contact@aufoursaintlouis.com)