

R'Ves[®]

RESTAURANT
MENU

GROUPES

AU MENU - 39€

Entrée au choix + Plat au choix + Dessert au choix

Starter of your choice + Dish of your choice + Dessert of your choice

ENTRÉES / STARTERS

Tartine de Sainte-Maure de Touraine AOP

au miel de châtaignier

Goat cheese roasted with chestnuts honey

Saumon mariné à la betterave rouge, crème au raifort

Beetroot salmon gravlax, horseradish cream

Foie-gras de canard au Banylus, chutney de poire (+5€)

Home-made duck Foie Gras with Banylus and pear chutney (+5€)

Soupe de saison : maïs et éclats de pop-corn

Seasonal soup : cream of corn with sprinkling of pop corn

POUR FINIR / TO FINISH

Verrine de fruits de saison

Seasonal fruits

Planche de fromages affinés

French cheese plate

Crème brûlée vanille

Vanilla crème brûlée

Café ou thé gourmand

Coffee or tea and sweet trilogie

PLATS / MAINS

Filet de daurade poêlé, écrasé de pommes de terre au Comté

Pan-fried sea bream filet, mashed potatoes cooked with Comté cheese

Pavé de saumon rôti, mousseline de brocolis sauce vierge exotique

Roasted salmon, broccoli fine purée, and 'sauce vierge': olive oil, tomatoes, mango and coriander

Joues de porc mijotées au cidre, pommes fruit BIO

et grenailles

Pork cheeks, slowly cooked with cider, served with organic apples et grenailles potatoes

Médailon de veau Rossini, pommes Darphin au beurre de Normandie et sauce au Porto Graham's (+5€)

Veal Medallion "Rossini" style with Foie Fras, Darphin potatoes cooked with Normandy butter, Graham's port wine sauce (+5€)

MENU INCLUANT:

EAU MINÉRALE (1/3 de bouteille/pers),
CAFÉ OU THÉ

MINERAL WATER INCLUDED (1/3 bottle/pers), COFFEE OR TEA

DÉCOUVREZ NOTRE SÉLECTION DU SOMMELIER (1/3 de vin/
pers) + 5€

DISCOVER OUR SELECTION OF THE SOMMELIER (1/3 of wine/pers) + 5€



Cuisine faite maison exceptées les frites

All our dishes are Home Made except French Fries

Les prix sont indiqués en € et TTC, service inclus

Prices listed are in € and inclusive of VAT and service