



Les menus pour groupes 2018 sont assurés par le Traiteur Paulus (de 12h à 15h)

Le Menu Villée 18€

Le potage de saison

Le vol au vent de volaille de plein air aux champignons de Paris, bouchée feuilletée

La gourmandise du jour

Café

Le Menu Zouaves 21€

Le pâté de campagne à l'Eau de Villée

Le carré de porcelet cuit à basse température, crème de moutarde Bister et eau-de-vie Biercée Vieille Pomme

La gourmandise du jour

Café



Le Menu Fou du Roi 23€

La terrine de truite saumonée des eaux fraîches de la Thiérache, sauce cocktail au Peket dè Houyeu

Le jarret de bœuf Blanc Bleu Belge cuit longuement dans son jus, légumes oubliés caramélisés à la liqueur de Bourgeon de sapin

La gourmandise du jour

Café

Le Menu Saveurs et Arômes 33€

Un bouillon léger au parfum de citronnelle et lait de coco, crevettes d'eau douce au curry

Le dos de pintadeau nourri au beurre salé, réduction à la Griotte de Biercée

La gourmandise du jour

Café

Le dessert de l'après-midi servi avec un café ou un thé 6€

La tarte aux pommes couverte servie tiède et chantilly

La mousse au chocolat au parfum d'Orangine de Biercée

La double crêpe, crème chantilly

Forfait Boissons 7€

Vins et eaux à table durant le repas

Forfait Boissons 9€

Apéritif Biercée Red Villée, vins et eaux à table durant le repas

