



Repas de Noël au Loft

(minimum de 15 personnes)

Ce prix est exprimé TTC par personne, il comporte :

- L'accès privatisé au loft uniquement sur réservation.
- Le service, le pain et l'eau.
- Le nappage, la vaisselle, la verrerie
- 1 verre de vin rouge par personne.
- 1 verre vin blanc par personne.

Menu à 25€

Entrée:

Velouté de courge bio du maraîcher, lard colonata et chantilly aux fines herbes salée.

Plat:

Chapon braisé et jus de braisage, légumes de saison rôtis.

Dessert:

Bûche de Noël

Menu a 30€

Kir de Bienvenue.

Entrée au choix:

Brochette de gambas, fondue de poireaux et crème safran du Quercy.

Saumon gravlax, beurre parfumé.

Plat au choix:

Suprême de volaille farci au morilles, écrasé de pommes de terre à l'huile d'olive et légumes de saison rôtis.

Filet de bar meunière, beurre blanc au safran du Quercy, riz vénéré et légumes.

Dessert au choix:

Bûche de Noël

Poire pochée, sauce chocolat et son crumble sablé .

Menu a 35€

Kir de Bienvenue.

Entrée au choix:

Tourte de ris de veau et foie gras, mesclun de salade.

Gambas à la chapelure japonaise,, crème brulée au chorizo et coulis vert.

Plat au choix:

Pavé de bœuf au cèpes, pommes duchesse et carottes fondantes.

Confit d'agneau du Quercy, mousseline de patates douce et féta.

Dessert au choix:

Bûche de Noël

Macaron tout chocolat et confit de mangue.

Moelleux au chocolat du Vinois, crème anglaise au safran du Quercy.