

Menus

DE GROUPE – HIVER 2026



La Terrasse
des Jardins



FORMULE TAPAS

Cocktail maison
(avec ou sans alcool)

TAPAS D'APERO

Tapenade maison et ses toasts

&

Rillettes de poissons aux herbes

&

Focaccia oignons et poivrons confits

&

Planche de jambon Serrano 24 mois d'affinage

LA SUITE

**Émincé de saucisse de Toulouse grillée,
purée à l'huile de truffe**

&

Filet de merlu, risotto au parmesan du chef et pesto

25€

**Option sucrée : 4€ par personne (pour le
nombre total de convives)**

Assortiment de mignardises (3 pièces par personne)

**Merci de consulter les informations et options (boissons)
en dernière page**



FORMULE GOURMANDE

ENTRÉES

Burrata pesto et poivrons

OU

Ceviche de cabillaud aux agrumes

PLATS

PLATS

**Onglet de bœuf grillé (env. 250 gr), sauce aux morilles,
gratin dauphinois**

OU

Pavé de saumon, crème de basilic, risotto au parmesan

DESSERTS

Choux chocolat, cacahuètes et caramel

OU

Parfait glacé à la framboise

30€



FORMULE FESTIVE

ENTRÉES

Foie gras poêlé et brioche tiède
OU
Tataki de thon

PLATS

Pavé de veau, risotto au parmesan, sauce aux morilles
OU
Filet de cabillaud rôti, beurre blanc, légumes rôtis

DESSERTS

Pavlova aux fruits de saison
OU
Parfait glacé à la framboise

40€

Merci de consulter les informations et options (boissons)
en dernière page



Réservation obligatoire

Formules pour 10 adultes minimum

**Informations & options
disponibles sur www.laterrassedesjardins.fr**