

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€

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



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**

