

# LA MAISON DU CHAROLAIS

*Restaurant La Table*

## *Menus Spécial groupes*



LA VISITE



LA TABLE



LA DÉGUSTATION



LA BOUTIQUE



AIRE DE JEUX



SENTIER DE RANDONNÉE



*La Charolaise transforme l'herbe en viande de qualité !*



# Menus groupes

## La Table

### De la fourche à la fourchette

23 € / pers. \*

Apéritif

\*\*\*

Terrine de volaille et escargots  
crème citronnée à l'aneth

\*\*\*

Sauté de bœuf charolais aux olives

\*\*\*

Mousse au chocolat maison

\*\*\*

Café

### Escapade gourmande

27,50 € / pers. \*

Apéritif

\*\*\*

Pâté de pot-au-feu charolais aux pistaches  
compotée d'oignons grenadine

\*\*\*

Dessus de palette charolais  
pommes de terre sautées à l'ail & fines herbes

\*\*\*

Tarte fine aux pommes & crème anglaise

\*\*\*

Café

# Renseignement et réservation

03 85 24 00 46

restaurantdelamaisonducharolais@orange.fr

\* boissons comprises  
1 kir bourguignon  
¼ de vin par pers.  
1 café

## Dans nos prairies charolaises

31 € / pers. \*

Apéritif

\*\*\*

Salade charolaise

(saucisson de bœuf AOC, oeufs, lardons, croûtons)

\*\*\*

Faux-filet charolais grillé au poivre vert  
pommes de terres sautées à l'ail & aux fines herbes

\*\*\*

Panacotta vanille framboise

\*\*\*

Café

## Gourmandises charolaises

38 € / pers. \*

Apéritif

\*\*\*

Carpaccio de bœuf charolais (200g)  
copeaux de parmesan et huile d'olive

\*\*\*

Pavé de bœuf AOP Bœuf de Charolles  
à la crème de girolles

\*\*\*

Fromage de chèvre AOP de Mme Mathieu

\*\*\*

Framboises marinées au vinaigre balsamique  
glace caramel et chantilly

\*\*\*

Café