



## Menus Groupe - Hiver 2021

### Menu à 29,50€/pers

Entrée :

Terrine de cochon maison et sa sauce gribiche  
ou Risotto crémeux de fruits de mer et filet de rouget

Plat :

Filet de bar à la crème de chorizo, son risotto et légumes de saison  
ou Parmentier de canard à la patate douce, crème aux trompettes de la mort  
ou Magret de canard au poivre et ses pommes de terre grenaille

Dessert :

Fondant au chocolat et sa crème anglaise  
ou Trilogie Gourmande (3 petits desserts variées au choix)

**Un menu unique est à choisir parmi ces propositions**

### Menu à 35€/pers

Entrée :

Mi-cuit de thon, sorbet tomate-basilic et purée de poivrons  
ou Foie Gras maison et son chutney aux fruits

Plat :

Risotto de Saint Jacques et Gambas poêlées  
ou Filet mignon de Cerf, légumes rôtis et purée maison (nature ou à l'andouille)  
ou Cœur de rumsteak , légumes de saison et pommes de terre grenailles

Dessert :

Coque de macaron, glace chocolat/orange sanguine et son coulis  
ou Baba au rhum et sa compotée de pommes  
ou Gâteau à partager

**Un menu unique est à choisir parmi ces propositions**

### Menu enfant 12€ :

**1 boisson + Burger ou nuggets/frites ou steak haché/frite + 1 glace**

En supplément :

- Boissons (voir les 3 forfaits au dos)
- Assiette de fromage sur lit de verdure : + 3€/personne
- Trou normand : +1€/personne



## Forfaits Boissons

### **Forfait Boissons n°1 à 4,5€/pers – Sans alcool**

Apéritif : Punch sans alcool

Bouteilles d'eau plate et pétillante à volonté avec le repas

Café ou thé

### **Forfait Boissons n°2 à 7€/pers**

Apéritif : Sangria, punch ou kir accompagné de toasts

Bouteilles d'eau plate et pétillante à volonté avec le repas

Vin blanc : Côtes de Gascogne (1/4 /pers)

Vin rouge : Merlot (1/4 / pers)

Café ou thé

### **Forfait Boissons n°2 à 10€/pers**

Apéritif : Pétillant ou Kir pétillant accompagné de toasts

Bouteilles d'eau plate et pétillante à volonté avec le repas

Vin blanc : Viognier (1/4 /pers)

Vin rouge : Bordeaux - Château Haut Meyreau (1/4 / pers)

Café ou thé

Toutes vos autres demandes sont possibles  
et feront l'objet d'un devis spécifique

Restaurant le Green,  
La Chabossière, 53810 Changé  
02 43 566 277 ou mail : [restaugreen@wanadoo.fr](mailto:restaugreen@wanadoo.fr)  
Plus d'infos sur : [www.restaulegreen.com](http://www.restaulegreen.com)