

Menus

DE GROUPES - HIVER 2026



Les jardins
de la Cépière



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)



FORMULE GOURMANDE

ENTRÉES

Burrata pesto et poivrons

OU

Ceviche de cabillaud aux agrumes

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€



Réservez obligatoire

Formules pour 10 adultes minimum

**Informations & options
disponibles sur notre site internet**

