



Les VERGERS TELLIER

MENU DE GROUPE A 30€

- APERITIF-

- Quercymûre de l'Avesnois

- ENTRÉES AU CHOIX-

- Flamiche Maison au Maroilles Fermier et sa Salade Mêlée
- Terrine Maison à La Fleur de Pronne
- Feuilleté au Chèvre Régional, Tomates Séchées, Miel de l'Avesnois
- Salade de Gésiers et Petits Lardons, Pommes de Nos Vergers

- PLATS AU CHOIX-

- Pavé de Saumon d'Écosse à la Crème d'Aneth
- Carbonnade de Bœuf à la Bière de l'Avesnois
- Filet de Volaille au Maroilles, Légumes de Saisons et Grenailles
- Rôti de Cochon Cuit Basse Température au Thym et à La Saugé

- DESSERTS AU CHOIX-

- Tarte Tatin, Glace Vanille, Chantilly
- Crème Brûlée Vanille bourbon
- Fondant au Chocolat, Douceur de Crème Anglaise
- Tarte au Sucre Maison et sa Fraîcheur Vanille, Chantilly

Option: Rôti au Maroilles sur son Lit de Salade 5.00€

EAU, VINS, CAFÉ COMPRIS

NOTRE CUISINE EST ÉLABORÉE AU SEL DE GUÉRANDE

Toutes nos Viandes sont Origine "France"

Le choix est limité entre 2 entrées, 2 plats et 2 desserts

Des heures supplémentaires après 1h pour les repas du soir et après 20h pour les repas du midi vous seront facturées 35€ de l'heure par serveur et personnel de cuisine

Droit de bouchon: 4 € par bouteille