



MENUS GROUPES 2019

Restaurant LE PETIT ECU
9 Place du Châtel – Cité Médiévale - 77160 Provins
Tel : 01 64 08 95 00 - info@lepetitecu.com



Menu Le Troubadour à 18 €

(Choix unique à déterminer à l'avance)

Tartare de Saumon au Citron Vert,
Mousse d'Avocat et Coulis Balsamique

Ou

Millefeuille en Cercle de Gésiers,
Copeaux de Lard Fumé, Infusion Tomate Echalote

Ou

Salade Tiède de Pomme de Terre en Vinaigrette,
Bouquet de Crevettes Roses

Filet de Julienne à la Vapeur Douce,
Quinoa et Sauce Vierge

Ou

Suprême de Volaille cuit à Basse Température,
Polenta Croustillante, Sauce Estragon

Ou

Médailles de Cochon aux Epices,
Flan de Légumes
Jus de Viande aux Herbes Aromatiques

Brioche Perdue Caramélisée, Glace Vanille Pécan

Ou

Crème Brulée à la Rose

Ou

Tarte Fine aux Pommes, Coulis Caramel

Supplément Fromage de Brie de Provins 2.50€

Ce menu est proposé chaque jour sauf le samedi et le dimanche midi et jours fériés en saison



Menu Le Fou du Roi à 21 €

(Choix unique à déterminer à l'avance)

Carpaccio de Thon Mariné au Citron Vert,
Guacamole, Tomates Séchées

Ou

Magret de Canard Confit,
Mousse de Chèvre Frais, Caramel Balsamique, Mesclun

Ou

Tarte Fine Tomato Mozzarella

Saumon à l'unilatérale,
Mousseline de Brocolis, Beurre d'Agrumes

Ou

Paleron de Bœuf Confit,
Sauce Vin Rouge, Purée de Cèleri

Ou

Suprême de Pintade à la Moutarde à l'ancienne,
Pommes Grenailles Confites

Entremet aux Fruits de Saison

Ou

Bavarois à la Pistache,
Coulis de Fruits Rouges

Ou

Croustillant Praliné et Fondant Chocolat Noir

Supplément Fromage de Brie de Provins 2.50€



Menu Saint Quiriace à 24 €

(Choix unique à déterminer à l'avance)

Feuilleté de Fruits de Mer,
Coulis Safrané

Ou

Croustillant de Brie de Meaux,
Mesclun Gourmand

Ou

Rosace de Saumon Fumé et Pomme Anna,
Crème de Persil et Citron



Filet de Daurade à l'Huile Vierge,
Pleurotes Fraîches, Jus aux Aromates

Ou

Magret de Canard,
Sauce au Poivre, Trilogie de Purée

Ou

Quasi de Veau Laqué à la Bière de Brie,
Pommes Boulangères



Tartelette Chocolat et Crémeux Caramel

Ou

Parfait Glacé au Thé Vert

Ou

Pavlova aux Fruits de Saison

Supplément Fromage de Brie de Provins 2.50€



Nos Boissons

Apéritifs

Kir Vin Blanc 2.50€ par personne

Ou

Apéritif Médiéval « Le Moretum » 3.00€ par personne

Forfait Boissons Vin + Vittel + Café

- Servi à discrétion -

Sauvignon Colombard Blanc *ou* Vin de Pays de l'Agenais Rouge 5.50€ par personne

Ou

Petit Chablis *ou* Bordeaux Beau Rivage Rouge 8.50€ par personne

Option Vin Blanc + Vin Rouge : supplément de 3.50€ par personne

Pour les demandes lors des évènements spéciaux (Fêtes Médiévales, Lueurs du Temps, Fête de la Moisson, Marché Médiéval de Noël), nous consulter.