

Menu 55,00€ ttc/pers

Option : soupe pétillante/kir cassis ou bière pression + softs
(coca, orangina, jus pamplemousse et eaux)
+ 3 pièces salés/pers à 13€/pers

Entrées

Mille-feuille au foie gras maison, crémeux de figue
Flan de courgettes aux escargots et crème ail et persil
Noix de saint jacques sur écrasé de pomme de terre à la tartufata, chantilly a la vanille
Duo de tataki de saumon Bömlo et thon et légumes croquants

Plats

Ballotine de poulet fermier farcie (sans porc) forestière à la crème, gratin Daupinois
Filet de dorade royale flan de carotte, spaghetti de courgettes et crème de poivron
Grenadin de veau au poivre de sichuan, canon de courgette farci a la patate douce
Snacké de thon risotto au fenouil, crémeux d'herbes

Option **Assiette de Fromage/salade** (6€/pers ou inclus gratuitement pour le déjeuner)

Desserts

Omelette Norvégienne
Gâteau de votre choix (selon saison)
Farandole de gourmandise
(Cannelé, macaron, verrine passion, mini moelleux, tartelette framboise)
Option 1 coupe de champagne DEUTZ à 12€/pers

Café et sa douceur chocolatée

Boissons

Boissons incluses dans le menu, vin rouge Kressmann Grande réserve,
vin blanc Kressmann entre-deux-mers. Base 1 bouteille pour 3 pers.
Eau plate et eau gazeuse

Déjeuner à partir de 10 pers 12h-16h - Dîner à partir de 30 pers minimum. 19h 23h
200 € ttc par heure supplémentaire
Menu Enfant 14€ (dej) 24€ (dîner) :
Pâtes du jour ou steak haché frites/dessert/boisson)