



MENU 28.00€

1 kir ou 1 jus de fruits – ¼ vin

Grignotages

---

Rillettes de thon aux citron vert et herbes fraîches, salade de jeune pousse

Ou

Salade Italienne, jambon séché, olives, parmesan et pépins de courgettes grillés

---

Friture d'éperlan, sauce tartare

Ou

Suprême de volaille, jus aux cèpes, pomme de terre écrasée au gingembre

---

Fromage blanc 150gr

Ou

Panacotta aux fruits de saison et biscuit

---

1 café ou 1 infusion

*A partir de 15 personnes*



MENU 35.00€

1 kir ou 1 jus de fruits – 1 bouteille de vin pour 3 pers suivant sélection

Grignotages

---

Friture d'éperlan, sauce tartare

Ou

Gaspacho de petits pois à l'huile de noisette grillé, mozzarella Burrata et croustons aux herbes

Ou

Salade Italienne, jambon séché, olives, parmesan et pépins de courgettes grillés

---

Grenouilles à l'ail et au persil, pomme de terre écrasée

Ou

Magret de canard rôti servi rosé, pomme de terre écrasée et légumes, jus au vinaigre balsamique

Ou

Dos de lieu en croûte d'amande, riz sauté aux légumes de saison, émulsion de jus de moules et citronnelle

---

Fromage blanc 150gr

Ou

Demi saint-Marcellin

---

Gâteau d'anniversaire

Ou

Ananas cuit aux 2 épices, glace caramel beurre salé

---

1 café ou 1 infusion

A partir de 15 personnes



MENU 45.00€

1 Apéritif maison ou 1 jus de fruits – 1 bouteille de vin pour 3 pers suivant sélection

Grignotages

---

Foie gras maison au naturel, compotée de fruit de la passion, pain toasté

Ou

Tartare de saumon à la thai, tomates cerises et croutons à l'ail

---

Pavé de veau cuit à basse température, sauce au vin jaune et morilles, légumes, pomme de terre écrasée

Ou

Brochette de gambas snackées pistou, riz sauté aux légumes

Ou

Grenouilles à l'ail et au persil, pomme de terre écrasée

---

Fromage blanc 150gr

Ou

Demi saint-Marcellin

---

Gâteau d'anniversaire

Ou

Soufflé glacé à la chartreuse et fruits secs

Ou

Entremet caramel beurre salé et poires caramélisées

A partir de 15 personnes