



MENU 35.00€

A partir de 15 personnes

1 Kir ou 1 jus de fruits – 1 bouteille de vin pour 3 personnes suivant sélection

Grignotage

---

Friture d'éperlan, sauce tartare

Ou

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

Ou

Salade verte à l'italienne, jambon séché, olives parmesan et pépins de courgettes grillés

---

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

Ou

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

Ou

Dos de lieu en croute d'amende, riz aux légumes de saison, émulsion de jus de moules et citronnelle

---

Fromage blanc 150gr

Ou

Demi saint-marcellin

---

Gâteau d'anniversaire

Ou

Ananas rôti aux 2 épices, glace caramel beurre salé

1 café ou 1 infusion



MENU 45.00€

A partir de 15 personnes

1 Kir ou 1 jus de fruits – 1 bouteille de vin pour 3 personnes suivant sélection

Grignotage

---

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

Ou

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

---

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

Ou

Brochette de gambas snackées pistou, riz sauté aux légumes

Ou

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

---

Fromage blanc 150gr

Ou

Demi saint-marcellin

---

Gâteau d'anniversaire

Ou

Ananas rôti aux 2 épices, glace caramel beurre salé

Ou

Soufflé glacé à la Chartreuse

1 café ou 1 infusion