



MENU 35.00€

A partir de 15 personnes

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

Friture d'éperlan, sauce tartare

Ou

Velouté de champignons bruns, cappuccino de châtaignes et lard grillé

Ou

Onctuosité de saumon fumé aux herbes et citron vert, cracotte de pain

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

Ou

Nem de joue de bœuf braisé aux épices, purée de patate douce, jus au foie gras

Ou

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

Fromage blanc 150gr

Ou

Demi saint-marcellin

Gâteau d'anniversaire (feuillantine au chocolat praliné ou entremet poire caramel)

Ou

Soufflé glacé à la chartreuse verte et chou chou grillé

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

Cassolette d'escargots, brunoise de céleris et épinards, crème persillée et crumble

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

Ou

Marmite de la mer (Saint-Jacques, gambas, lieu), bouillon d'étrilles, gnocchis et julienne de pois
gourmands

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 (feuillantine au chocolat ou entremet poire caramel)

Ou

Soufflé glacé à la Chartreuse

1 café ou 1 infusion