



**MENU 35.00€**

**A partir de 18 adultes**  
**1 Kir ou 1 jus de fruits - 1 pot de vin pour 2 personnes**

-----  
**ENTREE**

Friture d'éperlan, sauce tartare  
Ou  
Gaspacho Andalou, féta, olives noires, croutons à l'ail et chorizo  
Ou  
Salade de légumes marinés, mélange de tomates, cébette et mozzarella

-----  
**PLAT**

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**

(supplément +4€)

Fromage blanc 150gr  
Ou  
Demi saint-marcellin

-----  
**DESSERT**

Gâteau (Feuillantine au chocolat ou Entremet poire caramel)  
(suivant évènement pour la totalité des convives)  
Ou  
Panacotta maison vanillé, coulis de fruits rouges et meringue brisé

**1 café ou 1 infusion**



**MENU 45.00€**

**A partir de 18 adultes**

**1 Kir ou 1 jus de fruits - 1 bouteille de vin pour 3 personnes (suivant sélection)**

-----  
**ENTREE**

Foie gras maison au naturel, compotée de fruits de saison, pain toasté

Ou

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

-----  
**PLAT**

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

Ou

Brochette de Saint-jacques snackées , risotto aux légumes croquants sauce crémeuse au safran

Ou

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

-----  
**FROMAGE**

Fromage blanc 150gr

Ou

Demi saint-marcellin

-----  
**DESSERT**

Gâteau (Feuillantine au chocolat ou Entremet poire caramel)

(suivant évènement pour la totalité des convives)

Ou

Salade de fraises, crème mascarpone menthe fraîche et meringue

Ou

Soufflé glacé à la Chartreuse

**1 café ou 1 infusion**