

Menu à 28 euros sans les vins

Apéritif de bienvenue Kir ou punch et les amuses bouches

Entrées

Terrine de canard au poivre vert Ou Œuf mimosa, crevettes et mesclun

Plats

Filet mignon

sauce à la moutarde à l'ancienne et légumes du moment

Ou

Filet de lieu noir

huile d'olive et vinaigre balsamique et légumes du moment

Desserts

Pièce montée Vanille café chocolat Ou

Craquant chocolat et entremet coco passion ou fraisier et framboisier en saison présenté sur socle si anniversaire ou autre

Ou

Number cake aux fruits et au chocolat



Menu à 38 euros Sans les vins

Apéritif de bienvenue Kir ou punch et les amuses bouches

Entrées

Salade tout canard, terrine de canard, gésiers et jambon de canard

Ou

Cassolette de poissons, sauce américaine et gratinée au parmesan

Plats

Paleron, son jus

et légumes du moment

Ou

Merlu

Beurre blanc et légumes du moment

Desserts

Pièce montée Vanille café chocolat

Ou

Craquant chocolat et entremet coco passion ou fraisier et framboisier en saison présenté sur socle si anniversaire ou autre

Ou

Number cake aux fruits et au chocolat



Menu à 48 euros sans les vins

Apéritif de bienvenue Kir ou punch et les amuses bouches

Entrées

Foie gras de canard

compotée d'oignons et réduction de vinaigre balsamique

Ou

Gravlax de saumon fumé

et crème au raifort

Plats

Pièce de veau

sauce aux champignons et légumes du moment

Ou

Dos de cabillaud

Beurre blanc de roquette et légumes du moment

Desserts

Pièce montée Vanille café chocolat

Ou

Craquant chocolat et entremet coco passion ou fraisier et framboisier en saison présenté sur socle si anniversaire ou autre

Ou

Number cake aux fruits et au chocolat



Menu à 58 euros sans les vins

Apéritif de bienvenue Kir ou punch et les amuses bouches

Foie gras de canard compotée d'oignons et réduction de vinaigre balsamique

lieu jaune Beurre blanc et légumes du moment

Filet de bœuf façon rossiniSauce marchand de vin et légumes du moment

Desserts

Pièce montée Vanille café chocolat

Ou

Craquant chocolat et entremet coco passion ou fraisier et framboisier en saison présenté sur socle si anniversaire ou autre

Ou

Number cake aux fruits et au chocolat



Cocktail dinatoire 29 euros

Rouleau de printemps
Tortillas pomme de terre chorizo
Verrine houmous magret séché et menthe
Verrine betterave chèvre
Verrine avocat crevette
Champignons confit
Mini croque monsieur
Gougère
Feuilleté de croissant
Mini quiche
Mini pizza
Madeleine tapenade

Dessert

Assortiment de 4 desserts:

Chou praliné, tartelette citron, craquant chocolat et verrine caramel litchi