

## MENU midi 33.00 € TTC

Choisir un même menu pour tous les convives  
(même entrée, même plat, même dessert)

Pannequet de Saumon en Tartare, Poivrons Grillés Bi-Couleur et Toast Aillé.

Ou

Terrine Fraicheur de Fromage de Chèvre, Toast de Tapenade  
et Gaspacho de Tomates.

Ou

Pressé de Légumes à la Provençale, Verrine de Gaspacho.



Roulé de Volaille Tomato-Basilic et Mozzarella,  
Pâtes Fraiches aux Petits Légumes, Huile de Pesto.

Ou

Cabillaud Vapeur sur Tartare de Fruits de Mer et Avocat, Vinaigrette Yuzu,  
Petits Pois, Tomates Séchées et Œufs de Truite.



Soufflé Glacé Chartreuse, Sauce Chocolat,  
Tuile Craquante aux Noix du Dauphiné.

Ou

Tarte Chocolat et Framboise, Glace Basilic

ou

Tulipe de Sorbets et Fruits de Saison

## **FORFAITS BOISSONS**

A rajouter aux menus  
(1 bouteille de vin pour 3 personnes)

### **Option Apéritif**

Kir au blanc de blanc pétillant, jus de fruits, assortiment de feuilletés : 6.00 €  
Champagne et jus de fruits, assortiment de feuilletés: 12.50 €

### **Forfait n° 1 8.90 € TTC**

Alsace Edelzwicker  
Merlot d'Ardèche  
Eaux minérales Café Infusions

### **Forfait n° 2 9.70 € TTC**

Sauvignon de Gascogne  
Cotes du Rhône La Grivelère  
Eaux minérales Café Infusions

### **Forfait n° 3 11.60 € TTC**

Macon Vinzelle ou Malvoisie  
Bordeaux Haussman ou Cote du Rhone La Soumade  
Eaux minérales Café Infusions

### **Forfait n° 4 17.20 € TTC**

St Véran terres noires ou Tariquet 1ères Grives  
Pessac Léognan Château Rochemorin ou Côtes de Nuit Lécheneaut  
Eaux minérales Café Infusions

### **Forfait n° 5 27.00 € TTC**

Chablis Fourchaume ou Sauternes Les Sablettes  
St Emilion 1<sup>er</sup> cru Château Pipeau ou Mercurey 1<sup>er</sup> cru Clos de Tonnerres  
Eaux minérales Café Infusions