

MENU midi 36.00 € 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 Oeufs 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 : **6.20 €**
Champagne et jus de fruits, assortiment de feuilletés : **12.90 €**

Forfait n° 1 9.20 € TTC

Alsace
Merlot d'Ardèche
Eaux minérales, Cafés, Infusions

Forfait n° 2 10.20 € TTC

Sauvignon de Gascogne
Côte du Rhône La Grivelère
Eaux minérales, Cafés, Infusions

Forfait n° 3 12.30 € TTC

Macon Vinzelle ou Malvoisie
Bordeaux Blaye La Croix de Guillot ou Côte du Rhône La Soumade
Eaux minérales Café Infusions

Forfait n° 4 21.70 € TTC

St Véran terres noires ou Tariquet 1ères Grives
Lussac Saint Emilion - Château de Barbe Blanche ou Côtes de Nuit Lécheneaut
Eaux minérales Café Infusions

Forfait n° 5 29.70 € TTC

Chablis 1^{er} Cru Louis Michel ou Sauternes Les Sablettes
St Emilion 1^{er} cru Château Pipeau ou Mercurey 1^{er} cru Clos de Tonnerres
Eaux minérales, Cafés, Infusions