

## MENU midi 37.90 € 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 Tomate-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 OËufs 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 : **6.60 €**  
Champagne et jus de fruits, assortiment de feuilletés : **14.00 €**

### **Forfait n° 1 9.90 € TTC**

Alsace  
Merlot d'Ardèche  
Eaux minérales, Cafés, Infusions

### **Forfait n° 2 10.70€ TTC**

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

### **Forfait n° 3 13.00 € TTC**

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

### **Forfait n° 4 22.80 € 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 31.20 € TTC**

Chablis 1<sup>er</sup> Cru Louis Michel 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, Cafés, Infusions