

« Menu Tendance » : 39 € / pers (hors vin)

Menu Tendance avec Café Gourmand à la place du dessert : 35 €

Supplément vin blanc et rouge à volonté : 5 € / pers

(Forfait valable pour l'ensemble des convives. Servi de l'entrée jusqu'au dessert. A consommer sur place, aucune boisson ne peut être emportée)

Le menu ci-dessous vous est donné pour exemple

Le Menu Tendance est réalisé chaque matin par le chef selon les arrivages et son inspiration.

Kir cassis ou Cocktail du Pilote sans alcool
accompagné de tapenade et petits croûtons.

POUR EXEMPLE. Entrée au choix sur place :

Pavé de thon snacké, chutney fruits exotiques et caramel de tomate,

Ou Nid de légumes croquants et risotto croustillant,

Ou Magret en un éclair, chèvre, figue et noix

POUR EXEMPLE. Plat au choix sur place :

Filet de truite confite millefeuille de légumes et sauce Satay,

Ou Curry vert de champignons et tomates condiments échalotes (*végétarien*)

Ou Cote de cochon, potimarron et graine de tournesol

POUR EXEMPLE. Dessert au choix sur place :

Ile flottante revisitée

Charlotte au chocolat et glace noisette

Poire pochée crème caramel et sablé au gingembre

Eaux minérales plates et gazeuse - Café.

Menu valable tous les jours midi et soir, sauf samedi soir, dimanche midi et jours fériés.

Menu proposé jusqu'à 20/23 personnes maxi



Tout est fait maison.