

« 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 :
Cassolette de fruits de mer, sabayon ail et persil
Ou Pâté en croute d'antan, canard et fruits secs
Ou Œuf mollet pané et céleri rémoulade

POUR EXEMPLE. Plat au choix sur place :
Quenelle de brochet, sauce hollandaise à l'orange
Ou Volaille rôtie au beurre et légumes glacés à brun
Ou Epaule d'agneau confite, façon navarin au parfum de romarin
Pour les végétariens : Plat sur demande

POUR EXEMPLE. Dessert au choix sur place :
Baba au rhum et son cœur confit à la prune
Profiterole gourmande, glace chocolat façon After Eight
Citron nuancé et meringue acidulée

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 personnes maxi



Tout est fait maison.