

## Les formules de « Menus Tendance »

Menus valables tous les jours midi et soir, sauf samedi soir, dimanche midi et jours fériés.

### **Menu Tendance Complet + Vins\* : 44 €**

- Kir cassis ou cocktail de fruits sans alcool
- 3 Entrées / 3 Plats / 3 Desserts au choix
- Vins blanc et rouge de notre sélection\*
- Eaux plates et gazeuses / Café

### **Menu Tendance Café Gourmand + Vins\* : 40 €**

- Kir cassis ou cocktail de fruits sans alcool
- 3 Entrées & 3 Plats au choix / Café Gourmand
- Vins blancs et rouge de notre sélection\*
- Eaux plates et gazeuses

### **Menu Tendance Complet hors Vins : 39 €**

- Kir cassis ou cocktail de fruits sans alcool
- 3 Entrées / 3 Plats / 3 Desserts au choix
- Eau plates et gazeuses / Café

### **Menu Tendance Café Gourmand hors Vins : 35 €**

- Kir cassis ou cocktail de fruits sans alcool
- 3 Entrées & 3 Plats au choix / Café Gourmand
- Eaux plates et gazeuses

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

### **Menu ci-dessous donné pour exemple**

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

**Menu proposé jusqu'à 20 personnes.**

**Au-delà, merci de nous consulter pour établir une proposition de menu identique à tous.**

### **POUR EXEMPLE. Entrée au choix sur place :**

- Saumon gravelax, salsifis dans tous ses états et suprêmes d'agrumes
- Ou Tarte fine aux légumes de saison et vinaigrette balsamique
- Ou Œuf parfait revisité, chips de chorizo et velouté aux asperges

### **POUR EXEMPLE. Plat au choix sur place :**

- Filet de bar snacké, céleri et pomme rôtis jus réduit
- Ou Ballotine de volaille rôtie aux marrons, épinard et champignons des bois
- Ou Blanquette de veau à la française
- Pour les végétariens : Plat sur demande*

### **POUR EXEMPLE. Dessert au choix sur place :**

- Tartelette mandarine, crème pâtissière aux marrons et son émulsion romarin
- Entremet au caramel, chocolat gianduja et éclats de cacahuètes caramélisées
- Ile flottante, crème anglaise à la passion et noix de macadamia



**Tout est fait maison.**