

A partir de 12 pers

Uniquement sur réservation / J-3 minimum

### Apéritifs

- Kir cassis ou Cocktail sans alcool : **5 €\***
- Kir Royal maison ou Cocktail sans alcool : **6 €\***
- Apéritif classique au choix (hors champagne) : **7 €\***
- Apéritif classique au choix (avec champagne) : **8 €\***
- *Open Bar 1h : 12 €/pers*
- *Open bar 1h : 15 €/pers*
- *Open Bar 1h : 17 €/pers*
- *Open Bar 1h : 20 €/pers*

\*1 consommation/pers. Conso supp facturée au même tarif.

### Accompagnements

- **3 Pièces cocktail : 5€/pers. Au choix parmi les 9 propositions :**
  - **Végétarien** : Cylindre de butternut et Coriandre / Guimauve aromatisée carotte / Chips de petit pois et jardin de légumes
  - **Terre** : Tataki de boeuf et marinade thaï / Chouquette biquette / Cromesquis de volaille sauce aigre douce
  - **Mer** : Cuillère de thon à la betterave / Accra de cabillaud sauce épicée / Feuilleté de polenta, anchois tomate
- **Animation culinaire : 7 € / pers. Au choix**
  - Foie gras mi cuit et ses chutneys de saison
  - Jambon blanc à la tranche et toasts beurré (3 variétés)
  - Rillettes de la mer (Thon, Saumon, Sardines) et pains assortis

### Forfait Vins blanc & rouge

- Vin blanc & rouge de notre sélection : **8 €.**
- Menetou Salon blanc & Cht Sipian Medoc Rouge : **10 €**
- Sancerre Blanc & Croze Hermitage rouge Chapoutier : **11,50 €**
- Chablis Perdicourt blanc & Saint Emilion Grand Cru : **13 €**
- La sélection de notre Sommelier Blanc & rouge : tarif sur demande
- Forfait sans alcool, Sodas et Jus de fruits : **8 €**

*Calculé selon le nbre d'adulte confirmé.  
Boissons servies à discrétion de l'entrée jusqu'au dessert.  
A consommer sur place.*

**Eau plate & gazeuse + Café / Thé OFFERT avec le Forfait Vins**

### Champagne à prix caviste :

*20 € de réduction par bouteille, sur le tarif indiqué sur notre carte*