

Carte du 9 Juin au 12 octobre 2021

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 Perdricourt 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 :

15 € de réduction par bouteille, sur le tarif indiqué sur notre carte