

« MENU FETES DE FIN D'ANNEE »

Sur réservation uniquement, aux déjeuners et aux dîners.

Le choix s'effectue sur place par les convives au début de l'apéritif

Au delà de 20 personnes, menu identique à tous impératif, à définir au plus tard J-10

Menu Spécial Fête 45 € HORS VIN (Prix TTSC / pers)

Le choix s'effectue sur place par vos convives

Kir cassis ou cocktail de fruits sans alcool (Servi avec petits croûtons et ses tartinables)

Supplément pièce cocktail : 1,50 € l'unité

Le choix des entrées

Foie gras de canard mariné et émulsion morilles

Cannelloni de saumon et choux rouge

Vol au vent de cabillaud, champignons et Mornay

Le choix des plats

Noix de Saint Jacques snackées, poireaux grillées et sauce Normande

Epaule d'agneau confite, façon navarin parfumé au Romarin

Filet de bœuf grillé, pomme de terre ail et persil, jus réduit

Plat végétarien sur demande

Le choix des desserts

Profiterole gourmande, glace chocolat façon After Eight

Baba au rhum et cœur confit à la prune

Citron nuancé et meringue acidulée

Eaux minérales plates et gazeuses – Café

Les « Options Festives »

Exclusivement pour la table entière. A préciser en même temps que votre réservation.

Apéritif Festif : Supplément 5€ /pers

Une consommation par personne au choix des convives sur place
Coupe de champagne, Kir Royal maison, Martini, Ricard, Suze ou JB.

Vins de notre sélection* : 5 € /pers

Vin blanc et rouge de notre sélection.

Vins Festifs* : 8,50 € /pers

Sancerre blanc La Perrière et Chât Noaillac. Médoc

* Les vins sont servis à discrétion de l'entrée jusqu'au dessert. A consommer sur place. Aucune boisson ne peut être emportée