

# MENUS GROUPES

PRINTEMPS - ÉTÉ 2024

À PARTAGER OU EN INDIVIDUEL

du Lundi au Samedi de 10 h à 23 h

## 2 Entrées au choix

- Carpaccio de Bœuf à l'italienne
- Méli-mélo de tomates anciennes mozzarella & basilic

## 2 Plats au choix

- Pêche du jour, au beurre blanc citronnelle & légumes glacés
- Suprême de volaille rôti aux herbes & pommes grenailles forestières

## 2 Desserts au choix & Café ou Thé inclus

- Brioche perdue au caramel beurre salé & glace vanille
- Brownie chocolat noisette

## 2 Entrées au choix

- Salades de gésiers, lardons & crudités
- Assiette de saumon mariné & ses condiments

## 2 Plats au choix

- Blancs de seiches confits, wok de légumes, agrumes & soja
- Parmentier de canard & jus de viande au Porto

## 2 Desserts au choix & Café ou Thé inclus

- Nougat glacé aux fruits rouges
- Fondant chocolat, pistache & noisette

## 2 Entrées au choix

- Noix de Saint Jacques snackées & risotto à l'encre de seiche
- Œufs cocotte au foie gras

## 2 Plats au choix

- Magret de canard grillé & gratin Dauphinois à la truffe sauce Duchambais
- Filet de Saint Pierre rôti au beurre d'algues, marinière de fèves & gambas

## 2 Desserts au choix & Café ou Thé inclus

- Tartare de fruits exotiques, yuzu & tuile amande pistache
- Macaron XXL ganache chocolat

## À SAVOIR

À partir de 12 personnes

Réservation 7 jours à l'avance et acompte de 30% pour confirmer la date

## MENUS GROUPES AVEC VIN INCLUS

MENU ① 26 € /PERS.

MENU ② 32 € /PERS.

MENU ③ 40 € /PERS.

## MENUS GROUPES AVEC APÉRITIF ET VIN INCLUS

MENU ① 30 € /PERS.

MENU ② 36 € /PERS.

MENU ③ 44 € /PERS.

Apéritifs (à définir au préalable) :

Punch, Sangria, Cocktail sans alcool

1 bouteille de vin pour 4 personnes :

(au choix à définir sur place) Blanc, Rosé, Rouge

## SUPPLÉMENTS FROMAGES

Assiette de fromages élaborée par notre chef  
4,50 €/pers.

POUR TOUTE DEMANDE PARTICULIÈRE,  
N'HÉSITEZ PAS À NOUS CONTACTER.

## FORMULE INDIVIDUELLE

1 entrée + 1 plat + 1 dessert

## FORMULE À PARTAGER

Moitié des 2 entrées  
+ Moitié des 2 plats  
+ Moitié des 2 desserts

MENU ① 22 €  
MENU ② 28 €  
MENU ③ 36 €

(sans boissons)

(sans boissons)

(sans boissons)