MENU DE LA GARDE

52 € PAR PERSONNE HORS BOISSON
CHOIX DU MENU A L'AVANCE *(POSSIBILITÉ D'UN MENU FIXE À L'AVANCE)*

NOS ENTREES

Mille feuilles d'aubergines au chèvre frais

Tartare de saumon aux gingembre et agrumes

Velouté de châtaignes et ses cubes de foie gras

NOS PLATS PRINCIPAUX

Gigot d'Agneau rôti aux herbes & sauce aux aromates

Mignon de Poulet & sa sauce à la moutarde ancienne

Pavé de Saumon aux herbes & sa sauce à l'oseille

NOS DESSERTS

Croquant au chocolat et sa crème vanille

Macaron français à la vanille et framboise & liqueur de cassis

Nougat glacé enrobé de cacahuètes caramélisées au coulis de fruits rouges

MENU DE LA GARDE

À PARTIR DE 52€ PAR PERSONNE
Menu Unique

LES OPTIONS

Choix du caviste :

BORDEAUX ROUGE et/ou SAUVIGNON BLANC

FORMULE 1 : 59 €

Avec 1 bouteille pour 3

& café

Choix du caviste :

VINS DE BOURGOGNE : PINOT NOIR AOC et/ou CHARDONNAY AOC

FORMULE 2 : 62 €

Avec 1 bouteille pour 3

& café

Choix du caviste :

MEDOC PUY VALLON AOC et/ou POUILLY FUMEBLANC AOC 2016

FORMULE 3 : 68 €

Avec 1 bouteille pour 3

& café

Kir pétillant offert, eau minérale (gazeuse et plate) à discrétion