



Menu Groupe

35€ TTC / personne

31,44€ HT / personne

minimum 15 de personnes



SAISON - PRINTEMPS - ETE
2022

Menu Groupe

Choix unique pour l'ensemble des convives



Les Entrées

Salade de Saison (avocat, concombres, tomates, noix de cajou, boulgour, alfafa)

Méli-mélo de tomates d'antan, burrata, pesto maison

Tartare de saumon, pommes Granny Smith, vinaigrette acidulée

Salade de magret fumé, tartine de campagne au brie coulant

Velouté de lentilles corail au curry & coco (vegan)

Les Plats

Pièce du boucher à l'échalote confite

Filet de bar à l'orange

Estouffade de veau Marengo

Filet de canette au miel & vinaigre balsamique

Tajine végétarien

Servis avec les légumes du moment

Les Desserts

Tarte chocolat, éclats de pistaches

Salade de fruits frais de saison & son sorbet

Tarte bourdaloue, crème fouettée vanillée

Carpaccio d'ananas & green shot

Crème renversée au caramel, tuile aux amandes



Eaux minérales & vin à discrétion

Café & Thé



*Le chef se réserve le droit de modification en fonction de la saison,
des produits du marché et des conditions sanitaires liées au COVID-19*