



Menu Groupe

46.00€ TTC / personne

minimum 10 de personnes



SAISON AUTOMNE - HIVER 2022

Menu Groupe

Un choix unique pour l'ensemble des convives

Choisissez une entrée, un plat et un dessert pour l'ensemble des invités

Toutes restrictions alimentaires communiquées est pris en compte par nos équipes



Les Entrées

Fricassé de pleurotes, œuf poché, crème de parmesan

Feuillantine de chèvre chaud au miel, mesclun au vinaigre de cidre

Carpaccio de saumon, sauce vierge à l'aneth

Velouté de butternut (vegan)

Les Plats

Sauté de boeuf à la bourguignonne

Pavé de Lieu, crème de poireaux

Cuisse de canard confite

Filet de maigre sauce crustacé

Servis avec les légumes du moment

Les Desserts

Tarte Tatin, glace vanille

Entremet poire caramel

Mi-cuit au chocolat, coulis de fruits rouges

Sablé au fromage blanc, coco et passion



25cl de vin, eaux, café