



# Menu Groupe

46.00€ TTC / personne

minimum 10 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

Suprême de poulet jaune au miel & vinaigre balsamique

Tajine végan

**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



25 cl de vin, eaux, café