



Menu 38 €uros

"Formule découverte"

Un Apéritif au choix (Kir ou Sangria ou Pastis...)
servi avec toasts divers

Parfait de foie de canard rosé, cuit en graisse de foie gras fourré aux pommes rôties,
mini-salade toasts chauds

Bouchon de saumon fumé, couronne de salade Norvégienne, vinaigrette de citron

Terrine maison aux foies de volaille et ris de veau, gelée de vin

Dos de saumon en gelée et velouté de Saint Jacques, sauce verte, mousseline de légumes

Proposition du marché (nous consulter)

Suprême de noix de Saint Jacques, petits ravioles gratinés, coulis de langoustine

Cappuccino de poissons en filets, infusion de badiane, ravioli géant gratiné

Croustillant de bœuf et de riz, matignon de légumes, jus de romarin

Noisette de filet mignon cuit en croûte, florentine, jus d'herbes

Entrelacé de duos de poissons de mer, soupe de homard

Coeur de bœuf d'ail cuit au four sauce choron

Proposition du marché (nous consulter)

Les petits légumes du Chef

Gratin dauphinois ou autres légumes

Assiette de fromages secs

ou

Fromage Blanc crème légère

Assiette gourmande aux 4 desserts

Palette de sorbets, trilogie de coulis, émincé de fruits

Proposition de nos desserts du moment

Café, mignardises

Cuvée Blanc de Blanc ou Bordeaux Blanc
Côtes du Rhône Rouge

Petits pains
faits maison

Boissons
1 bouteille pour
4 confondue

Salle équipée Sono - Jeux de lumières : 153 €, après 1 heure du matin : 39€/h. droit de bouchon : 7 €
Dans cette formule, les plats, entrées, ainsi que le dessert seront uniques pour tous les convives.

NOUS CONSULTER

Le restaurant doit être libéré de son aimable clientèle à 17h00, départ 16h45

Prix nets TTC

