



Événementiel pro & privé

Groupes

Menu Garden



Bar - Brasserie - Terrasse

Entrée + Plat + Dessert
+ Café ou infusion

37,90€

Œuf mollet en meurette, tuile de pain

Salmorejo revisité au pistou, burrata et jambon cru

Balluchon de saumon fumé et mousse d'avocat aux citrons confits

Panna cotta au Saint-Marcellin, compotée de figues au vinaigre balsamique

Demi magret de canard "Beauregard", polenta aux cèpes et jus de persil

Suprême de volaille sauce citron, pressé de pommes de terre

Pavé de truite, risotto d'épeautre, sauce vierge

Dos de cabillaud, fondue de chou chinois, beurre de tomate

Tarte au citron déstructurée

Soufflé au Grand Marnier

Finger glacé fraise bergamote

Macaron cacao fruit de la passion, shoot de jus passion

Options

Assiette de 3 fromages et salade verte

+3€

Pétillant de Loire brut ou rosé (1 bouteille pour 6)

+4€

Vin IGP Famaey et eau Abatilles (1 bouteille pour 4)

+5€

tarif par personne - prix nets taxes et service compris
minimum 15 personnes - salle privée comprise