

Menus de fêtes

Groupes

Formule 3 plats : 55€ TTC par personne
(Entrée, plat et dessert - hors boissons)

Formule 4 plats : 75€ TTC par personne
(Entrée, poisson, viande et dessert - hors boissons)

VV

VOTRE MENU

Le Foie Gras de Canard

Cuit au sel fumé, pomme verte, céleri confit & anguille.

ou

Le Velouté de butternut

Châtaigne et écume de citron.

ou

Le Saumon Bio

Cuit lentement aux agrumes, crème de panais aux zestes de citron, pickles et câpres croustillantes.

Les Gambas

Rôties au chorizo, risotto crémeux au parmesan, salicorne et légumes du moment sautés.

ou

L'Agneau

La selle rôtie au thym, pressé de pommes de terre au citron confit, poirette à l'ail noir, girolles et gyoza d'épaule crouillante.

ou

La Pintade

Champignons des bois, émulsion de pommes de terre fumées, coing acidulé et jus à la sauge.

La Bûche de Noël aux fruits de saison

ou

La Sphère Chocolatée

ou

La Galette des Rois à la frangipane

Accord Mets & Vins

Nous vous proposons un forfait boissons avec des vins sélectionnés pour votre menu de fêtes, les eaux minérales et le café afin d'accompagner votre repas.

30€ TTC par personne

L'Apéritif

Le kir

12€ TTC par personne

La coupe de Champagne

18€ TTC par personne

3 accompagnements salés

9€ TTC par personne

Pour encore plus de gourmandise

Supplément assiette de fromages 15€ TTC par personne



Ce menu sera proposé pour les groupes sur réservation à partir de 10 personnes tous les jours sauf le samedi soir, à partir du 21 novembre 2022 jusqu'au 31 janvier 2023.

Menu unique pour l'ensemble du groupe. Le choix du menu devra être communiqué au plus tard 7 jours avant la date du repas. Valable uniquement sur réservation auprès du service commercial.

