



58€ ttc vins et service compris (52.50€ht)

Nous vous demandons de composer un seul menu pour l'ensemble du groupe

Menu proposé uniquement

les lundis, mardis, mercredis midi et soir, samedis midi et dimanches soir

Kir*



Tartare de saumon frais et fumé,
rémoulade de radis noir et pomme verte, chantilly wasabi
ou
Saucisson lyonnais pistaché, sauce périgourdine, salade mesclun
ou
Croustillant de confit de canard,
pousses d'épinards et pignons de pin grillés



Pavé de saumon plancha, jus de coquillage safrané
écrasée de chou-fleur, les sommités rôties
ou
Paleron de bœuf cuit dans son jus,
mijotée de carottes, oignons grelots et champignons
ou
Suprême de volaille rôti aux épices, gastrique d'orange, pomme macaire



Crème brûlée pistache
ou
Tarte meringuée citron yuzu



Café
Eau minérale à discrétion

Vins* blanc et rouge (37,5cl par personne) :

Vin du Pays d'Oc « Viognier »
Graves « Château Le Maine Perin »

Si vous souhaitez améliorer les boissons :

*coupe de champagne à la place du kir, **supplément 6€ par personne**

*autre forfait vin : Petit Chablis et Sancerre Doudeau Leger, **supplément 7€ par personne**