

MENU GRAND EVENEMENT A 48 EUROS TTC

Médailon de Foie Gras et son Chutney Maison

Ou Le Saumon Fumé sur Pommes Tièdes et ses Blinis

Ou Salade Landaise *****

L'andouillette de Sole en Robe Verte, Sauce Champenoise

Ou Saucisse de Morteau en Croûte, Sauce au Vieux Porto

Ou La Ballottine de Saumon au Homard et Saint Jacques, Coulis de Crustacés

Entracte glacé du « Pot d'Étain »

Les Filets de Canard aux Girolles, Sauce Vineuse Ou

Le Tournedos de œuf Grillé, Sauce au Poivre Ou

La Côte de Veau aux Champignons Sauvages

Notre assiette fromagère et sa couronne de verdure

Délice au Parfum de Poire et Caramel

Ou Crêpes Farcies et Flambées au Grand-Manier

Ou Bavaois aux deux chocolats, mi Framboise

Apéritif (kir vin pétillant et ses amuses bouches maison, 1 vin pour 3 personnes (blanc, rouge ou rosé), café et service compris. Possibilité d'avoir en apéritif, kir au champagne avec 4.50 euros de supplément par menu.

Pour vos mariages, communions, baptêmes, nous vous proposons notre pièce montée maison avec supplément de 3.50 euros par personne

Champagne fourni par vos soins, mis au frigo la veille et servi à table par nos serveurs : 5.50 euros par bouteille (droit de bouchon)

Un supplément de 100 euros/heure sera facturé pour une location de salle allant au-delà de 4H00 du matin le soir et 18H00 pour le midi

Salle privée Location de 100.00 € à 300.00 €