

MENU PRESTIGE DU CHEF A 58.00 EUROS TTC

Symphonie de foie gras et son chutney de fruits de saison

Ou Tartare d'avocat et thon, crème de citronnelle

Ou Emincé de canard en salaison, petite salade de doucettes aux essences de
noisettes

Petite brochette de Gambas, saveur du sud Ou Feuilleté royal aux saveurs champêtres

Ou Papillote de Saint Jacques à l'alsacienne

Entracte glacée du « Pot d'Étain »

Filet d'agneau en croûte, panaché de haricots

Ou Côte de veau aux girolles

Ou Tournedos de bœuf façon Rossini, légumes du marché

Plateau de fromages affinés et son assiette de verdure

Entremet Opéra

Ou Parfait glacé aux noisettes

Ou Omelette Norvégienne

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 :
5.50euros 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 €.