

## Menu à choix unique pour les groupes (20 personnes minimum)

### Menu à 33€ -vins compris-

<b>Apéritif</b>	
	<i>Kir pétillant, amuse-bouches chauds et froids.</i>
<b>Choisir une entrée</b>	
	<i>Filet de Bar rôti, écrasé de céleri, huile de noisette.</i>
	<i>Foie gras maison, chutney de fruits.</i>
	<i>Duo terre et mer (Foie gras, chutney de fruits / Saumon fumé, crème de ciboulette)</i>
<b>Choisir un plat</b>	
	<i>Cuisse de canard confite, pommes de terre paysannes.</i>
	<i>Filet de Sandre au beurre rouge, écrasé de pommes de terre à la ciboulette.</i>
	<i>Filet de bœuf en croûte, sauce Mignonette, pommes de terre grenailles et légumes du moment.</i>
<b>Fromages (Suppl. 1,50€)</b>	
	<i>Trio de fromages, salade verte.</i>
<b>Choisir un dessert</b>	
	<i>Croustillant chocolat-noisette.</i>

	<i>Mille-feuilles</i>
	<i>Assiette gourmande (Panna cotta, tarte aux fruits, gâteau choix ci-dessus)</i>
<b>Café</b>	<i>(Thé / infusion Supplément 0.50€)</i>

### Eau plate Evian

Vin Blanc : Sauvignon OU Chardonnay-Melon

et Vin rouge : Merlot OU Bordeaux

Nom :	N° tel :
Date du repas :	Heure d'arrivée :
Nombre de menus adulte :	Nombre de menus enfant :
Occasion :	

Les tables doivent être libérées pour 16H45,

en raison de leurs réutilisations pour le service du soir, merci de votre compréhension.

La grande salle du restaurant devient privative à partir de 30 adultes.