

Menu à 33 €

un apéritif commun offert

Ravioles de Foie gras à la crème de cèpes
Aumônière de Langoustines sauce Thai
Tarte fine de Saint Jacques à la Tapenade
Salade Terre et Mer fumée



Pavé de Bar en écaille de pommes de terre
Pavé de Turbot de nos côtes et ses légumes du jardin
Tournedos façon Rossini et son émulsion au Porto rouge
Selle d'agneau en Brioche de pain de mie et sa farce persillée (Prix Monselet 2008)



Symphonie du Pâtissier
Petit Sablé aux fraises et son crémeux au chocolat blanc
Pain perdu brioché et son caramel au beurre salé
Omelette norvégienne au caramel au beurre salé



Assiette de fromages en supplément : 2 €

*Afin de préserver la qualité de notre service et de notre organisation,
nous demandons aux groupes de 15 personnes et plus
d'établir un menu unique pour l'ensemble des convives
(même entrée, même plat et même dessert)*