



MENU A 46.00 €

- Œuf cocotte, tombée d'épinards, crème de morilles et mouillette
au comté**
ou **Cassolette d'écrevisses et crevettes, sauce champagne et petits
légumes, crumble de parmesan**
ou **Tartelette de parfait de foie gras, figues et magret fumé, mesclun.**

- Dodine de poulet fermier au chorizo**
Gratin dauphinois, poêlée de légumes, mini tomate
ou **Confit d'épaule d'agneau, réduction de tomate et estragon**
Pomme de terre reconstituée, gratin de chou-fleur, mini tomate

- ou **Paleron de veau confit crème d'oignons balsamico**
Pomme dauphine, tatin de ratatouille, mini tomate

Camembert pané chaud (1/6) et salade

- Dessert avec présentation**
ou **Trois desserts différents avec présentation +4.00€/pers**
ou **Buffet de desserts (40 pers mini) +9€/pers**

Café

Option boissons à volonté : 22.00€(soit 68.00€ boissons comprises)

Comprenant : Kir au vin blanc (2 passages)
Sauvignon blanc, Château Calens rouge(Bordeaux) ou équivalent
Eaux plate et gazeuse, Jus de fruit et Soda
Champagne avec le dessert
En option : Bière en pression à volonté : 6€/pers

**Service inclus jusqu'à 19h pour les déjeuners et jusqu'à 3h pour
les dîners. Au-delà, un supplément de 110€ de l'heure sera
facturé.**

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération