



MENU A 39.50 €

Crèmeux d'asperges et saumon fumé, pointes d'asperges vertes
ou **Cassolette de cabillaud et crevettes, sauce aux poireaux,**
crumble de mimolette
ou **Opéra de foie gras et bœuf braisé, compote de betteraves, salade.**

Mignon de porc St benoît (bacon et persil), **crème de maroilles**
Gratin dauphinois, poêlée de légumes, mini tomate

ou **Tournedos de volaille fermière cuit à basse température,**
en croûte de noix de cajou
Pomme de terre Anna, duo de carottes jaunes et orange, mini tomate

ou **Pastilla d'agneau confit, jus de tajine**
Pomme de terre reconstituée, millefeuille de légumes, mini tomate

Camembert pané chaud (1/6) **et salade**

Dessert avec présentation

ou **Trois desserts différents avec présentation** +3.00€/pers
ou **Buffet de desserts** (40 pers mini) +7€/pers

Café

Option boissons à volonté : 17.50€(soit 57.00€ 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 85€ de l'heure sera facturé.

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