



MENU A 38.00 €

Saumon mariné, chantilly aux herbes citronnées
ou **Cassolette de noix de pétoncles aux poireaux, cristalline de lard**
ou **Marbré de foie gras, mesclun, confit d'échalotes de Busnes**

Jambon à l'os sauce au champagne
Gratin de pomme de terre aux truffes et poêlée de légumes

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

ou **Mignon de porc St Benoît (bacon et persil)**
Crème de Maroilles
Pomme de terre reconstituée, Tatin d'endives

Croustillant chaud de fromage 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 : 17.00€(soit 55.00€ 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 partir du plat : 4€/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