



MENU A 48.50 €

**Cassolette de St jacques confit d'endives, crème de lard
ou Rémoulade de céleri et pomme, magret fumé,
copaux de foie gras de canard
ou Foie gras de canard maison au confit de Sauterne,
figue pochée au vin (+4€)**

**Pavé de bœuf façon béarnaise
ou Suprême de pintade fermière, pomme confite et crème de cidre
ou Cuisse de canard confite au poivre vert**

Accompagnés de 3 légumes

Brioche au maroilles, salade

Buffet de desserts (40 pers mini)

Café

Option boissons à volonté : 20.50€ soit 69€ boissons comprises

Comprenant : Cocktail maison (2 passages)
Sauvignon blanc, Château Calens rouge (Bordeaux) ou équivalent
Bière pression après le plat (+2€/pers si dès le début du repas)
Eaux plate et gazeuse, Jus de fruit et Soda
Champagne avec le dessert

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