



MENU A 57.50 €

Assiette de 3 mises en bouches :

**Queue de crevette panée, guacamole
Panna cotta d'asperges, coulis de cerfeuil, effiloché de jambon cru
Sucette de foie gras façon pomme d'amour**

**Brochette de St Jacques et gambas, méli-mélo de légumes,
crème d'agrumes
ou Croustillant d'escargots , poêlée ardéchoise
ou Filet de sole tropicale farci, fleur de carotte et poireaux,
beurre blanc truffé**

**Cuisse semi-désossée de pintade farcie à la forestière
ou Tournedos de gigot d'agneau confit de 7 heures au thym
ou Magret de canard en habit de fruits secs**

Accompagnés de 3 légumes

**Assiette de 3 fromages et salade
ou Feuilleté pomme-camembert, salade
ou Chèvre chaud au miel et noix, salade**

Buffet de desserts (40 pers mini)

Café

Option boissons à volonté : 22.00€ soit 79.50€ boissons comprises

Comprenant : Cocktail maison (2 passages)
Fleur de Luze blanc, Cap Royal rouge (Bordeaux) ou équivalent
Bière pression après le plat(+2€/pers si dès le début du repas)
Eau 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.