

MENU GROUPE



ENTRÉE + PLAT + FROMAGE ou DESSERT

35€ hors boisson

(+7€ si fromage ET dessert)

Mise en bouche

Autour du foie gras de canard :

Bonbon de foie gras en chapelure de betterave, foie gras poêlé chutney de coing et brioche
ou

Risotto vert, poêlée de noix de pétoncle, sauce aux agrumes

Tournedos de bœuf, purée de légume racine, sauce Albufera (à la truffe)

ou

Dos de sandre poêlé sauce en matelote, riz vénéré, purée fine de carotte/orange

Assiette de fromages affinés

ou

L'amour choc !

Coque et ganache au chocolat noir, crémeux chocolat au lait, streusel au gruë de cacao

ou

Crème brûlée aux fruits de la passion, compoté d'ananas à la vanille bourbon

Bouteille de rosé/ rouge et blanc mises à disposition en accord mets et vins : 20€ la bouteille

Eau minérale 5€20 la bouteille / Café 2€50 / thé, tisane 3€50

Cocktail maison 6€50 / Bière pression 3€20 /

Crémant d'alsace 29€ la bouteille / Champagne Peligrini 39€ la bouteille

Menus donnés à titre d'exemple, variable selon les saisons. Toute commande supplémentaire sera facturée à la carte.

Pour les végétariens, végétans..., nous déclinons le menu selon leur régime sans supplément.

Confirmation de la réservation au plus tard 10 jours avant la date souhaitée ainsi que le choix des plats.

Nous restons à votre entière disposition pour tous renseignements ou informations complémentaires.



Nos plats sont cuisinés maison, de l'entrée au dessert,
avec des produits frais et beaucoup d'amour !