

MENU GROUPE



à partir de 15 personnes.

ENTRÉE + PLAT + FROMAGE ou DESSERT

42€ hors boisson

(+7€ si fromage ET dessert)

Mise en bouche

Tourte tiède Chevreuil/Canard/Foie gras (sans porc) & petite salade de mesclun à l'huile de noisette

ou

Duo de dorade : Céviche de dorade (coco, citron vert, pomme verte et yuzu) & petit filet poêlé

ou

Végé : Crème brûlée aux champignons et huile de truffe

Suprême de poulet fermier, sauce aux morilles, truffe, écrasé de P.d.t,
grattons croustillant de peau de poulet rôti

ou

Dos de sandre, crème de champignons, risotto vert, purée fine de carotte/orange

ou

Végé : Gâteau moelleux de légumes d'hiver, crème de cèpe, kroepoek de riz vénéré
au sel de truffe, petites germes

Assiette de fromages affinés

ou

L'amour choc ! Coque et ganache au chocolat noir, crémeux chocolat au lait, streusel au grué de cacao

ou

Soufflé glacé exotique Fruits de la passion, mangue, coco

Forfait boisson 20€ par personne (pour l'ensemble de la table)

Vin - Eau minérale (plate ou gazeuse) 1 bouteille pour 4 - Apéritif maison ou Bière/Picon - Café/Tisane compris

Ou au détail :

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 8€50 / Bière pression 3€20 /

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

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 !