



---

# MENU GROUPE

## À PARTIR DE 15 PERSONNES

---

ENTRÉE + PLAT + FROMAGE ou DESSERT

**39€50 hors boisson**

(+7€ si fromage ET dessert)

**Important – Réservation de groupe :** Pour toute réservation de groupe, le nombre de couverts confirmé 24 heures avant la date de votre venue fera foi. Toute absence ou réduction du nombre de convives non signalée dans ce délai pourra entraîner la facturation des couverts initialement réservés.

### Mise en bouche

---

#### ENTRÉE

Céviche de poisson blanc de la pêche (Maigre/bar/cabillaud etc suivant le marché),  
biscuit éponge marin, gel coco/passion, croustillant de peau de poisson rôtie

ou

Pâté en croute de volaille d'Alsace et foie gras de canard, chutney du moment et petite salade

---

#### PLAT

Sûpreme de pintade en ballotine, crispy de peau, sauce suprême,  
pommes de terre Anna, petits légumes de saison

ou

Filet de dorade juste snacké, fine purée de carotte au beurre noisette,  
P.d.t. grenailles aux algues marine et salicorne

ou

Plat végétarien de saison suivant la carte du moment du chef

---

#### FROMAGE / DESSERT

Assiette de fromages affinés

ou

Soufflé glacé à la vanille de Madagascar et zeste de citron,  
fruits rouges et coulis, croustillant de crêpe bretonne

ou

Comme un opéra à ma façon, sorbet cacao

---

**Forfait boisson** 15€ par personne (pour l'ensemble de la table) :

Apéritif maison ou Bière/Picon/Pastis/Soft

1 verre de Vin blanc ou vin rouge à la convenance du convive

Eau minérale (plate ou gazeuse) : 1 bouteille pour 4 /

Café compris (supplément 1 euro thé et infusion)

---

Toute commande supplémentaire sera facturée à la carte. Pour les végétariens, végétans, intolérants, les «j'aime pas trop» etc, le chef aura sûrement une solution pour vous et déclinera 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 !