

M
E
N
U

Mise en bouche
5€ PAR PERSONNE

Mini clubs maquereaux
Bouchée agneau guimauve
Velouté de champignon
Burger végétarien

Buffet de dessert
5€ PAR PERSONNE

Choux au chocolat
Mini tartelette de fruits
Macaron parfum de saison
Coque au chocolat et cœur exotique

Les menus à emporter

MENU A 30€
PAR PERSONNE

Entrée :
Pannequet de saumon

Plat :
Suprême de pintade sauce foie gras
gâteau de carotte et polenta cremeuse

Fromage :
Trio de fromages (Ossau Iraty, Coulommiers,
Chèvre cendré) & Mesclun et huile de noix

Dessert :
Le royal chocolat caramel

MENU A 36€
PAR PERSONNE

Entrée :
Gaspacho de courgette, brochettes de
gambas et st jacques

Plat :
Ballotine de Merlu, mousseline de panais et
poireaux en sifflet

Fromage :
Aumonière de st Nectaire au fruit, mesclun
et huile de noix

Dessert :
Le cylindre fraise yuzu