

Menu Tradition à 33€

Nous vous remercions d'effectuer un choix unique pour l'ensemble des convives
Le vin n'est pas compris dans ce menu - Nous tenons notre carte de boissons à votre disposition.

Mise en bouche du moment

\$\$\$

Œufs mollet Massena

Ou

Terrine de magret de canard au poivre vert et ses condiments, bouquet de salade

Ou

Millefeuille de rilette de saumon au curry et son bouquet de salade

Ou

Tartare de poissons à l'aneth

\$\$\$

Filet de sandre à la lie de vin, Medley de légumes juste poêlés

Ou

Pavé de cabillaud huile vierge, Parmentier au chorizo

Ou

Médailon de veau Duroc, tian de légumes

Ou

Gigot d'agneau rôti aux herbes, tomates provençales et haricots verts

Ou

Pièce de Bœuf rôtie Richelieu et sa garniture

\$\$\$

Quattro de fraises

Ou

Parfait glacé au citron vert

Ou

Tarte au chocolat, coulis de fruits exotique et crème parfumée

Ou

Gratin de fruits de saison au sabayon

Ou

Gâteau du chef

A la carte (supplément 3.50€) :

Demi Saint Marcellin, petite salade verte

ou Cervelles de canuts (fromage à faisselle aux herbes et aromates)

ou Faisselle de fromage blanc (crème fleurette ou coulis de fruits rouges)

Plateau de 4 fromages affinés (supplément 6.50€)

Eaux plates et gazeuses (1L pour 4 personnes), café

Pour ce repas, le service est inclus de 12h00 à 16h00 et de 19h30 à minuit. Au-delà, la présence de chaque maître d'hôtel sera facturée 44€ TTC par heure sur la base d'un maître d'hôtel pour 35 convives.