

22€

MENU ART DÉCO *

ENTRÉES

Terrine de volaille aux baies de genièvre, compotée d'oignons / 6 huitres creuses n°4 / Quiche au fromage chèvre et à la fondue de poireaux / Œufs pochés au saumon fumé

PLATS

Waterzoï de poissons / Pavé de saumon au beurre d'herbes / Suprême de volaille à la crème de champignons / Onglet de bœuf sauce poivre

DESSERTS

Tarte de saison / Œuf à la neige / Crème brûlée à la vanille ou à la chicorée / Panna cotta au coulis de fruits rouges

42€

MENU ANNÉES FOLLES

ENTRÉES

Croquettes de crevettes grises sauce forte / 6 Huitres fines de claire n°2 / Salade de saumon fumé et crevettes au guacamole d'avocat / Cassolette d'escargots à la crème d'ail

PLATS

Blanquette de poissons au Pacherec du Vic-Bihl / Duo de bar et daurade en civet de bigorneaux / Suprême de pintade farci au risotto crémeux / Escalope de veau panée à la gemrolatta

DESSERTS

Coupe glacée à la vanille, cerises Amarena / Tarte au citron meringuée / Crème brûlée à la vanille ou à la chicorée / Fondant au chocolat sauce menthe

32€

MENU BELLE EPOQUE *

ENTRÉES

6 huitres fines de claires n°3 / Dariole de foie gras aux pleurotes / Gratin de pétoncles et moules à la crème de pesto rouge / Croustillant de chèvre au miel

PLATS

Dorade royale grillée à l'huile parfumée / Dos de cabillaud en croûte d'herbes demi-glace au pesto / Pavé de rumsteck forestière / Brochette de magret de canard à l'ananas caramélisée sauce au miel

DESSERTS

Tiramisu au Spéculoos / Tarte au citron meringuée / Crème brûlée à la vanille ou à la chicorée / Mousse au chocolat au beurre salé / Ananas caramélisé

FORAITS BOISSONS

« DÉCOUVERTE » : 7€

(25 cl de vin par personne), vin blanc Sauvignon du Pays d'Oc ou vin rouge ou rosé Coteaux du Ventoux ou 1/2 eau minérale ou 25 cl de bière et un café ou thé

« MILLÉSIME » : 11€

(50 cl de vin par personne) vin blanc Sauvignon du Pays d'Oc ou vin rouge ou rosé Coteaux du Ventoux ou 1/2 eau minérale ou 25 cl de bière et un café ou thé

« PREMIUM » : 15€

(1/2 bouteille de vin par personne), vin blanc Pouilly fumé Domaine Michot ou vin rouge Château Ricaud 1^{ères} côtes de Bordeaux, eaux minérales et café ou thé

Possibilité de menu de gala (75 € par personne) et de cocktails dînatoire, consultez-nous.

*Ces menus vous sont donnés à titre d'exemple, nous modifions nos menus deux fois par mois et vous offrons ainsi la possibilité d'un choix surplace le jour même ou bien d'un choix unique pour tout le groupe déterminé une semaine à l'avance. Prix nets.

