

Propositions de menus « gastronomiques »

Formules à 31,00 € TTC

pour 15 personnes minimum

Menu gastronomique du boucher

- Entrée -

Tartare de saumon en verrine

-

- Plat -

Magret de canard Rossini, crème de morilles
Fagot d'asperge, pommes Darphin

-

Plateau de fromages sur lit de salade

-

- Dessert -

Eclair craquelin mousse crème brûlée
pommes caramélisées

-

Vin, eau minérale,
eau gazeuse et café compris

Menu gastronomique de la mer

- Entrée -

Asperge mimosa au saumon
pousse d'épinard, sauce mousseline

-

- Plat -

Filet de St Pierre sauce passion
Mélange de céréales bio, poêlée asiatique

-

Plateau de fromages sur lit de salade

-

- Dessert -

Macaron chocolat praliné

-

Vin, eau minérale,
eau gazeuse et café compris