



Menu Gourmand

36 € TTC

À composer (Identique pour l'ensemble du groupe)

Kir vin blanc ou soft

Entrées :

Kadaïf de chèvre chaud & mesclun de jeunes pousses
Pressé de queue de bœuf en pot au feu, farci foie gras
Tartare avocat crevettes & mangue fraîche

Plats :

Poulet tikka masala & riz parfumé
Dos de cabillaud rôti sur peau & écrasé de pommes de terre à l'huile d'olive
Mignon de porc sauce aux cèpes & petits légumes

Desserts :

Merveilleux au chocolat
Entremet exotique
Framboisier à la vanille de Madagascar

Boissons : Vins (1 bouteille pour 3 personnes), eaux minérales & café

En option :

Supplément pièces cocktail : 6 € TTC / personne
Assiette de fromages (3 pièces) & salade : 5 € TTC / personne

*Tarif valable pour un minimum de 15 personnes, uniquement sur réservation.
Nombre de convives à confirmer au plus tard 7 jours avant votre venue, au-delà le dernier effectif communiqué sera facturé.*

Au-delà de 30 minutes de retard sur l'horaire convenu, des heures supplémentaires de service seront facturées.