



## Formule n°1

**25 €** (Hors boissons)

Formule à partir de 20 adultes

Formule n°1 avec boissons : Menu + vin de notre sélection et café : **35 €**  
(Service du repas, pain, cafés et eaux plates/gazeuses)

OPTION : Apéritif maison + 3 amuses-bouches/pers : 5 €

Gravlax de saumon aux algues et croustillant de galette

**OU**

Tatin de courgettes aux fines herbes et bœuf Bresaola



Pavé de cabillaud, sauce à l'andouille, écrasée de pomme de terre au beurre noisette

**OU**

Longe de porc sur paille, pesto à la sauge fraîche, cocotte de légumes



Assiette de fromages affinés (Supplément de 5.50 € par personne)

**OU**

Plateau de fromages à partager (Supplément de 3 € par personne)

**OU**

Fromage à la braise à partager (10 € pièce)



Assiette gourmande 3 desserts

**OU**

Finger citron-Malo, guimauve citron vert

### Formule enfant : 13 €/enfant

- Suprême de pintade et embeurrée de pomme de terre - Moelleux au chocolat + boisson



## Formule n°2

**33 €** (Hors boissons)

Formule à partir de 20 adultes

Formule n°2 avec boissons : Menu + vin de notre sélection et café : **43 €**  
(Service du repas, pain, cafés et eaux plates/gazeuses)

OPTION : Apéritif maison + 3 amuses-bouches/pers : 5 €

Terrine de foie gras mi-cuit, chutney d'oignons rouges aux épices

**OU**

Cannelloni de chair de tourteaux aux agrumes, bun's de légumes croquants



Filet de bœuf grillé, jus à l'estragon, brochette tous légumes et pommes grenailles

**OU**

Filet de bar à la plancha, sauce vierge aux tomates confites, tian de légumes du soleil



Assiette de fromages affinés (Supplément de 5.50 € par personne)

**OU**

Plateau de fromages à partager (Supplément de 3 € par personne)

**OU**

Fromage à la braise à partager (10 € pièce)



Assiette gourmande 4 desserts

**OU**

Sablé sarrasin, crémeux tonka et fraises