



MENUS DE FIN D'ANNÉE

Novembre '21 > Janvier '22

À partir de 15 personnes
Réservation 72h à l'avance

MENU À 21€

Disponible uniquement le midi en semaine

Kir pétillant exotique maison
servi avec biscuits salés

PLATS

*Servis avec verre de vin ou Soda,
eau plate et eau gazeuse*

Cassolette du pêcheur à la Dieppoise.
ou

Ravioles Tomate/Mozzarella
au pesto rouge (*végé*)
ou

Bavette de bœuf Angus à l'échalote

DESSERTS

Tiramisu speculoos
ou

Mousse au chocolat

THÉ OU CAFÉ

MENU 37€

*Servi avec verre de vin ou Soda
Eaux plate et gazeuse*

Kir pétillant exotique maison
servit avec biscuits salés

ENTRÉES

Tartare de 2 saumons,
chantilly citron vert et ses toasts
ou

Ravioles Tomate/Mozzarella au pesto rouge (*végé*)
ou

Œufs BIO mimosa
au magret de canard du Sud-Ouest fumé

PLATS

Suprême de chapon, braisé à l'Armagnac
ou

Filet de Sandre, orange et romarin
ou

Ravioles à la truffe d'Alba
et sa fondu de poireaux (*végé*)

DESSERTS

Tiramisu speculoos
ou

Mousse au chocolat

THÉ OU CAFÉ

MENU À 48,5€

*Servi avec 1 bouteille de vin pour 3 personnes ou Soda
Eaux plate et gazeuse à discrétion*

Kir pétillant exotique maison, whisky ou bière
Servi avec 3 Amuse-bouches (offerts)

ENTRÉES

Duo de foie gras et Lucullus
au confit de mangue et toasts briochés
ou

Tarte fine d'endives et Tome d'Orchies (*végé*)
ou

Tarte fine de boudin blanc truffé
et sa mitonée d'endives

PLATS

Suprême de chapon, braisé à l'Armagnac
ou

Filet de Sandre, orange et romarin
ou

Ravioles à la truffe d'Alba
et sa fondu de poireaux (*végé*)

DESSERTS

Bûche de Noël pâtissière
ou

1 de nos desserts à la carte

THÉ OU CAFÉ