

Apéritif 23€

Planche de charcuteries et de fromages Bières, champagne, kir ou soft au choix

Menu à 35 €

Tarif TTC par personne à partir de 15 personnes

Entrées

Tarte fine de légumes d'été, Crème de roquette et mesclun

Ou

Salade végétarienne du moment

Plats

Faux filet Montbéliard, légumes grillés, pommes de terre grenailles

Ou

Truite entière de chez M.Petit, légumes grillés, riz parfumé

Desserts

Entremet chocolat

Ou

Cheesecake aux fruits rouges

Compris dans le Menu (Eau, café)

En option : Pour Apéritif : Assiette de charcuterie 3€ / pers.

Assiette de fromage 4€ / pers.

Forfait vin (1 bouteille pour 4) 10€ /pers.

Le menu se décline en trois successions (Entrée + Plat + Dessert)

Au-dessus de 25 personnes le choix doit être identique pour chaque convive

Nos menus élaborés à base de produits frais sont susceptibles d'être modifiés par notre chef de cuisine selon les saisons.



Tarif TTC par personne à partir de 15 personnes

Entrées

Tartare de poissons

Ou

Pressé de Foie Gras, brioche maison

Plats

Côte d'agneau grillés, millefeuille de pommes de terre, courgettes, oignons, sarriette

Ou

Brochette de gambas, bisque de crustacés, légumes grillés, riz

Desserts

Opéra

Ou

Pavlova aux fruits rouges

Compris dans le Menu

(Coupe de crémant de Savoie, assiette de charcuterie, café, eau)

En option : Assiette de fromage 4€ / pers.

Forfait vin (1 bouteille pour 4) 10€/ pers.

Le menu se décline en trois successions (Entrée + Plat + Dessert)

Au-dessus de 25 personnes le choix doit être identique pour chaque convive

Nos menus élaborés à base de produits frais sont susceptibles d'être modifiés par notre chef de cuisine selon les