

Menu Groupe tout compris*

A PARTIR DE 15 PERS

ENTRÉE

Salade Périgourdine aux émincés de poulet et foie gras, magret fumé

ou

Terrine de canard au pistaches , mesclun de salade et condiments

PLAT

Paleron de veau confit sauce échalotes gâteau de pommes de terre provençal

ou

Aïoli de morue vapeur écrasé de pommes de terre à l'huile d'olives légumes de saison

FROMAGE

Fromage blanc à la crème

ou

Assortiment de fromages secs

DESSERT

Dôme impérial au chocolat et crème anglaise vanille 8€

ou

Pavlova sorbet pêche de vigne , sauce chocolat, croquant spéculos 8€

MENU DISPONIBLE SUR RÉSERVATION ET À PARTIR DE 15 PERSONNES

** INCLU 1 APÉRITIF, 1/4 DE VIN ET 1 CAFÉ PAR PERSONNE*

39 € ENTRÉE / PLAT / FROMAGE **OU** DESSERT

44€ ENTRÉE / PLAT / FROMAGE **ET** DESSERT