

TOUR DE TABLE



r e s t a u r a n t

MENU GROUPE A PARTIR DE 25 PERSONNES

36€ par personne

A CHOISIR PARMIS LES ENTRÉES ET LES PLATS SUIVANTS

Dôme de saumon fumé, fromage frais à l'aneth

ou

Mesclun de salade aux petits lardons et son toast à la fourme

ou

Gaspacho de tomates et sa burratina au pesto

ou

Le foie gras du chef et son confit d'oignon +3€

Filet de merlu et sa vierge de légumes

ou

Suprême de pintade, jus infusé au romarin

ou

Filet mignon de cochon crème à la moutarde ancienne

ou

Magret de canard rôti aux morilles +5€

Assiette gourmande du chef

LE REPAS COMPREND

-1 Apéritif au choix

Kir 10cl, Martini 5cl, Muscat 5cl, Suze 5cl, Porto 5cl, Ricard 2cl, Rhum 2cl, Whisky 2cl,
Vodka 2cl, Gin 2cl, Bière 25cl, Vin 12cl
Coca 25cl, Limonade 25cl, Cocktail de jus de fruits 25cl, Sirop 25cl

-1 Bouteille de vin pour 5 personnes

Reméage (rouge), Reméage (blanc sec), Joy (blanc moelleux), Bailly de provence (Rosé)
ou

Voir carte des vins avec supplément (ex: Pic saint loup +3€ par bouteille...)

-1 Thé ou café par personne Offert

LES SUPPLEMENTS

- Amuse bouche:

Navette a la rilette de saumon fumé +2 €

Briochette aux escargots + 2€

ou les 2 amuses bouches + 3€

- Assiette de fromages secs affinés + 3€

- Fromage blanc faisselle (nature, crème ou coulis) + 3€

- Gâteau d'anniversaire + 2€

- Champagne Haton 75cl 50€

- Clairette de die 75 cl 25€

- Crémant de Bourgogne 75 cl 25€