

Menus de groupe

Pour que votre expérience soit des plus agréables au sein de notre établissement, nous vous proposons différents menus, sur réservation.

- Une salle privatisée peut être mise à disposition pour vos événements (jusqu'à 18 personnes).
- **Propositions de menus qui peuvent être modifiés selon vos besoins.**

- MENU PIZZA -

1 boisson 25cl (apéritif ou soft)
ou
1 verre de vin 14cl

+

Pizza au choix

+

Tiramisu

20€

- GARNITURES -

Frites

Salade Verte

Pâtes

Pommes purée
maison

Pommes purée maison
à la truffe **+3€**

- SAUCES -

Fromagère

Échalotes

Poivre

- MENU L'OLIVETTE -

1 boisson 25cl (apéritif ou soft)
ou

1 verre de vin 14cl

+

Oeufs cocotte façon grand-mère

ou

Salade de gésiers confits maison,
toast de chèvre chaud

+

Cuisse de canard confite «IGP Périgord»,
garniture unique

ou

Pavé de saumon, beurre blanc,
garniture unique

+

Profiterolles par deux
(choux maison, glace vanille, chocolat
chaud maison, chantilly)

ou

Tarte des demoiselles Tatin

25€

- MENU DÉGUSTATION -

1 boisson 25cl (apéritif ou soft)

ou

1 verre de vin 14cl

+

Assiette de saumon fumé par nos soins

ou

Notre foie gras de canard maison

+

Magret de canard «IGP Périgord»,
sauce et garniture unique

ou

Le risotto de Gambas

+

Profiterolles par trois

ou

Tarte Tatin et glace vanille

39€

- COMPLÉMENTS -

Seconde entrée **+8€**

Second plat **+15€**

Garniture supplémentaire **+4€**

Assiette de fromages,
confiture et salade **+5€**

Trou du milieu, boule
citron et vodka **+5€**

Apéritif + 2 amuse
bouches par personne **+6€**

1 coupe de champagne
+ 2 amuse bouches par
personne **+10€**

Café **+1.6€**

Thé ou Tisane
Damman frères **+3€**

Digestif 4cl **+6€**

Coupe de champagne **+8€**

Verre de vin **+4€**

