

Le Menu N ° 2

Prix :97,60€

L’amuse bouche du chef

****

Le duo de foie gras en chaud froid,

artichauts grillés et jus au Rasteau, pain de campagne toasté

****

La gambas rôtie, jus des coffres, risotto crémeux

****

Le granité au champagne rosé

****

Le filet de veau farci, tian d’aubergine, tomates et courgette,

jus de cuisson et ail confit

****

La mousse au café en tasse

****

La tarte fine tiède aux fruits du moment, glace ou sorbet selon saison

****

Les mignardises

****

Les Boissons

Une demi-bouteille d’eau minérale plate ou gazeuse et un café par personne

Service Standard compris. Durée du service : 6 h à compter de l’heure prévue

Prix de vente par personne : 97,60 euros TTC (Ce tarif est évalué pour un minimum de 50 personnes)