



Formule gastronomique

Prix :134,00€

Apéritif

Servi en open bar (kir, pastis, punch, whisky, vermouth, jus de fruits, sodas...)

Accompagné d'une garniture de 6 canapés chauds et froids.

Entrée

Fleur de courgette farci à la bisque, crème courgette au basilic

Poisson

Cabillaud à la bisque de homard, risotto crémeux à la milanaise (safran, petits légumes)

OU

Viande

Bœuf Wellington (filet de bœuf en crouste, champignon)

Fromage

La trilogie de fromages de nos montagnes et salade de jeunes pousses.

Dessert

La pièce montée de cérémonie parfum et composition à définir (Exemple : deux choux et deux entremets, nougatine maison. Thèmes au choix : Provence, Corne d'abondance ou autres...)

Le café et ses mignardises

Vin à titre d'exemple* : Domaine les 2 Sources blanc, Domaine Riganel rosé et Sépia rouge Marrenon, Hors eaux minérales (en supplément à 4€)

* Quota de vins inclus : une bouteille de vin pour deux personnes. Au-delà nous facturons 24€ la bouteille supplémentaire. Les vins proposés sont à titre d'exemple et peuvent être remplacés par des vins de qualité équivalente.