

Menu Prestige

Prix :48,00€

L'Apéritif & Bouchées Gastronomiques

(6 pièces d'exception incluses dans la formule)

Le Toast d'Antan au Foie Gras de Canard Maison

Toast croustillant surmonté de notre foie gras mi-cuit

La Verrine Élégance Avocat & Saumon Mariné à l'Aneth

Mousseline d'avocat, dés de saumon mariné et touche d'agrumes

Le Mini Bagnat de Volaille Rôtie & Condiments

Pain bagnat artisanal, effiloché de poulet rôti et condiments de saison

Le Black Burger Gourmand au Saumon Fumé & Fromage Frais

Mini brioche noire à l'encre de seiche, saumon fumé, fromage frais et cresson

L'Ardoise Méditerranéenne au Jambon Sec Italien Affiné

Toast au jambon sec italien, caviar de poivrons et confit de tomates

Le Roulé Fraîcheur Roquette & Crème de Fromage Affiné

Fine tortilla roulée, crème fromagère, roquette et chair de mer

Alternative végétarienne sur demande : la Verrine gourmande onctueuse de betterave.

Le Bar à Tartinades

Au cochon à la broche

Servi avec ses pains artisanaux : Tomates confites, poivrons, houmous, guacamole, tzatzíki... (sélection selon saison).

Les Plats à la Broche (au choix)

Cochon à la broche (Inclus dans la formule)

Cuisseau de veau à la broche (+2,00 € / pers.)

Culotte d'agneau à la broche (+3,00 € / pers.)

L'Accompagnement

Pommes de terre cuites sous la viande et leurs légumes confits de saison (oignons, poivrons, courgettes et tomates).

Le Plateau de Fromages

Plateau de fromages fermiers affinés issus des Monts du Lyonnais.

Non inclus : le service, la vaisselle et les frais de déplacement