



Menu Lys

Prix :45,00€

Entrée :

Tatin de foie gras

Ou

Tartare de St Jacques

Ou

Terrine de foie gras au Muscat de

Frontignan, brioche à tête, confiture

d'oignons (supplément de 3 euros/ personne)

Ou

Tartare de saumon et sa tuile de

parmesan, et son sorbet basilic

Ou

Tataki de Thon

Plat chaud servis à table

Pavé de saumon à l'oseille

Ou

Filet de bar à la vanille et Noilly Prat

Ou

Mignon de porc au lait de coco et gingembre

Ou

Magret de canard au poivre vert

Ou

Tournedos de bœuf, sauce aux cèpes

Ou

Médaille de volaille sauce muscat et foie gras

Accompagnement : gratin dauphinois

et Tatin de légumes du soleil

Fromage sous forme de buffet

Camembert, Comté, chèvre, Roquefort

Accompagnée d'une salade verte et huile d'olive

Dessert:

Pièces montées

(2 choux ou 2 macarons / personnes)

Ou

Mignardises (2/personnes)

Ou

wedding cake (3€ par personne)

Café & Thé

eaux plates et gazeuses

Tarifs par personne

De 50 à 79 personnes : 50,00 euros

De 80 à 130 personnes : 45,00 euros