



Menu Prestige

Prix :100,00€

Apéritifs

3 pièces apéritives prestige

1 showcook

Entrées

Duo de la mer : croquette de crevettes & saumon gravlax

OU

Foie gras au porto & sa confiture de figues

OU

L'oeuf fermier "parfait", écrasé de patate douce & sauce noisette

Plats (1 ou 2 au choix)

Saint jacques sauce homardine, accompagné de gratin Dauphinois, mousseline aux légumes de saison et petits légumes

OU

Magret de canard sauce morilles accompagné de gratin Dauphinois, mousseline aux légumes de saison et petits légumes

OU

Ravioles à la truffe sauce gorgonzola & jambon cru avec petits légumes

OU

Risotto gambas & asperges avec petits légumes

Fromages

Plateaux de fromages prestige

Salade et condiments

Tendance et Fraicheur - Réception

Desserts

Buffet de gâteaux et mignardises

Menu enfant 30€

Burger et frites ou Nuggets et frites

Menu ado 86€

Menu adulte sans alcool

Boissons

Vin rouge : St Nicolas de Bourgueil

Vin blanc : Sauvignon, Chardonnay et Été Gascon

Vin rosé : Gris d'Ardèche

Eau plate et pétillante

Jus de pomme & pomme poire locaux

Limonade bio Lagosse & Sirops

Coca, Coca zéro et thé glacé

Café et thé