



Le menu

Mars, avril, mai

APÉRITIF Cocktail Maison offert

(avec ou sans alcool)

avec Tapenade d'olives et croûtons

ENTRÉES

Rillette de thon à la catalane et pain de campagne toasté

ou

Tarte tatin aux pommes et magret fumé maison

ou

Salade César au poulet

PLATS

Filet de poulet fermier, crème de tomate, flan d'asperges
et pommes de terre grenailles rissolées

ou

Joue de porc au caramel et riz cantonnais

ou

Poisson de la criée, fondue de fenouil, courgettes tournées
et purée de carottes, beurre à l'orange

Choix de DESSERTS

Verrine de tiramisu au citron et yuzu

Moelleux chocolat aux pommes et cardamome verte

Gâteau bavarois exotique

Poire Belle Hélène

Notre Chef de cuisine et son équipe préparent et cuisinent leurs plats et desserts sur place, fabrication "Maison"

Nous vous proposons également nos FORFAITS VINS à 5€ par personne (minimum 12 personnes)

notre sélection de blanc, rouge ou rosé, 1 bouteille pour 3 personnes