

Menu Grand Cru

Menu commun à choisir pour l'ensemble du groupe

Une entrée, un plat et un dessert parmi nos suggestions

Entrées

Salade exotique aux crevettes marinées

Cannelloni de saumon, crème aux herbes fraîches

Cappuccino de petit pois à la mentholé

Maquereau gravelax, moutarde et vinaigrette d'agrumes

Plats

Filet mignon de porc, tagliatelles fraîches, et jus de viande

Cabillaud snacké, risotto et sauce beurre blanc

Longe de veau, écrasé de pommes de terre à l'huile de truffe

Filet de truite, fondue de fenouil, sauce citronnée

Desserts

Plaisir sucré : dacquoise noisette, craquant praliné, chantilly chocolat au lait

Poire pochée au vin rouge

Le chou praliné noisette façon Paris Brest

Baba infusé aux agrumes

Notre sélection de fromages et mesclun de salade : +8€

Nos plats peuvent être amenés à changer en fonction des saisons et des récoltes de nos producteurs.
Toute modification de plat le jour de votre événement entraînera un supplément. Hors boisson. Prix et service compris.

