



Évènements, mariage, privatisation, Baptême...

Dégustation à thème

Pour les tables de plus de 20 couverts le menu unique est imposé

Dans une atmosphère traditionnelle où l'on vous sert votre dîner au coin du feu en hiver et sur la magnifique terrasse arborée en été,

Vous pouvez déguster aussi bien de l'entrecôte d'Argentine que du magret de canard ou des superbes rognons rosés, sans oublier une variété de poissons cuisinés avec simplicité pour préserver l'authenticité des saveurs marines de ces produits frais.

Tout ceci agrémenté de magnifiques bouteilles, 1800 références soigneusement conservées dans une cave qui ne demande qu'à être visitée.

Les formules



69 euros

Apéritif

Kir aligoté ou jus de fruits
Et crostinis

Un choix d'entrée à définir parmi

Tiramisu d'avocat et tourteau au
pamplemousse rose.
Crottin de chavignol au speck et
poire caramélisée.
Œuf parfait asperges saumon et
morilles

Un choix de plat à définir parmi

Tournedos de saumon, sauce morilles
Raviole à la truffe noir, comté
Onglet de bœuf Angus, aligot

Assiette de 3 fromages suppl. 5 euros

Un choix de desserts à définir parmi

Mi cuit chocolat
Salade fruits frais
Glace au four

Cafés ou thés
Eaux minérales plates et gazeuses
Vins blancs et rouge

89 euros

Apéritif

Coupe de champagne ou jus de fruits
3 mises en bouche par personne
2 Canapés et 1 verrine

Un choix d'entrée à définir parmi

Ardoise ibérique
Œuf parfait asperges saumon et
morilles
Assiette de l'écailler

Un choix de plat à définir parmi

Onglet de bœuf Angus, aligot
Filet de Bar grillé, gratin, pesto et
olives
Raviole à la truffe noir, comté

Assiette de 3 fromages affinés

Un choix de desserts à définir parmi

Glace au four
Entremet
Mi cuit chocolat

Cafés ou thés
Eaux minérales plates et gazeuses
Vins blancs et rouge

98 euros

Buffet

Apéritif

1 Coupe de Champagne ou 1 Soft
3 canapés par personne

Buffet à disposition sous forme de verrine

Froid

Tiramisu d'avocat et tourteaux au
pamplemousse rose
Tartare de saumon, crème de petit
pois au wasabi
Huitres (en fonction du marché)

Chaud

Velouté de lentilles à la truffe
Gambas sauce aigre douce
Raviolis à la truffe blanche
Brochette de poulet mariné

Plateau 3 fromages affinés

Desserts

Assortiment de 5 mignardises :
Financiers pistache
Mi cuit chocolat
Panacotta coulis de fruits rouges
Salade de fruits

Cafés ou thés
Eaux minérales plates et gazeuses
Vins blancs et rouge

149 euros Mariage

Open apéritif 1 h

Et ses 5 canapés

Verrines d'hors d'œuvre

Tiramisu d'avocat et tourteau au
pamplemousse rose
Toast de foie gras
Raviole à la truffe noir
Gambas, sauce aigre douce

Entée & Plat

Viande ou poisson
A définir ensemble

Assortiment de 3 fromages affinés

Comté 36 mois, chèvre cendré, saint-
félicien truffé

Assortiment de desserts

Ou dessert unique

Pièce montée de macarons en cône
3 pièces par personne (suppl. 7 €)

Cafés ou thés
Eaux minérales plates et gazeuses
Vins blancs et rouge

4 espaces

« Salle principale » 80 couverts

« Petit salon » 30 couverts

« Véranda » 40 couverts

« Terrasse » 120 couverts

Menu enfant jusqu'à 10 ans * 24 euros

Tranche de saumon ou terrine

Poisson ou viande du jour, écrasé de pommes de terre, légumes ou frites maison

Glace 2 boules ou gâteau

Pour vos événements :

Nos pâtisseries vous proposent de remplacer vos desserts par un gâteau

Sans supplément.

- Pour les pièces montées 4 choux par personne **suppl. 7 €**

Pour vos apéritifs, vin d'honneur ou fin de soirée, nous vous proposons :

- **Apéritif à la consommation de 5 euros à 30 euros choix à la carte**

OPEN APÉRITIF – 22 € PAR PERSONNE

¾ heure bar ouvert Classique

Whisky, Anis, Porto, vermouth

Jus de Fruits, Sodas et eaux

OPEN CHAMPAGNE – 39 € PAR PERSONNE

¾ heure bar ouvert Classique

Champagne, vin blanc et rouge, soft et eaux

Pour les tables de plus de 20 couverts le menu unique est imposé

Les mets proposés sont modifiables en fonction de vos envies et de vos besoins,

N'hésitez pas à consulter notre carte et à prendre rendez-vous afin d'établir

Un menu sur mesure.

Pour les réceptions

- **Service voiturier gratuit**
- *Heure supplémentaire : 150 € entre 16h30 et 19h30*
- *Heure supplémentaire : 190 € après 0h30 (jusqu'au départ du dj)*
- *Droit de bouchon : Champagne 8 € par bouteille. (Uniquement pour le dessert)*
- *Possibilité d'apporter soft et alcool pour fin de soirée dansante ; sans droit de bouchon*
- *La sonorisation, la décoration de la salle et des tables sont à la charge du client.*
- *Repas prestataire : 49 € entrée, plat et dessert.*
- Le nombre de couverts est à confirmer 48 h à l'avance (couvert réservé = couvert facturé)
- *Pour toute réservation de plus de 20 couverts les choix devront nous parvenir 72 h à l'avance.*
- *Concernant la privatisation de notre établissement contactez-nous directement au restaurant 01.30.61.42.12 (minimum 100 personnes).*