



## MENUS 2019

---

### MENU 25 €

CARPACCIO DE BOEUF PESTO & ROQUETTE

OU

DUO DE CROQUETTES (FROMAGE ET CREVETTES)

SUPRÊME DE VOLAILLE SAUCE ARCHIDUC, LÉGUMES & POMMES CROQUETTES

OU

DOS DE SAUMON EN CROÛTE D'HERBES, PURÉE AUX FINES HERBES & SAUCE VIERGE

MOUSSE AU CHOCOLAT

OU

TRIO DE SORBETS

### MENU 35 €

TARTARE DE SAUMON AUX SAVEURS ASIATIQUES

OU

FEUILLETÉ DE CHÈVRE AU SIROP DE LIÈGE & SALADE DE SAISON

OU

MI-CUIT DE VEAU FAÇON VITELLO TONATO

CASSOLETTE DE CABILLAUD FAÇON BOUILLABAISE & POMMES DE TERRE AU SAFRAN

OU

FILET DE PORC À LA MOUTARDE DE MEAUX & LÉGUMES RÔTIS AU FOUR

OU

PAVÉ DE BOEUF +/- 300GR, SAUCE BÉARNAISE MAISON & POMMES FRITES

NOUGAT GLACÉ RHUM RAISINS MAISON

OU

POIRE BELLE HÉLÈNE



## MENU 45 €

FOIE GRAS MAISON & SA BRIOCHE  
OU  
CROUSTILLANT DE SCAMPIS À L'AIL & SALADE CROQUANTE  
OU  
TATAKI DE THON ROUGE

MÉDAILLON DE VEAU AUX MORILLES  
OU  
ROULADE DE SOLE, GNOCCHI AUX ÉPINARDS  
OU  
CÔTES D'AGNEAU FAÇON NAVARIN

MOELLEUX AU CHOCOLAT  
OU  
TIRAMISU AUX FRUITS DE SAISON  
OU  
CARPACCIO D'ANANAS

## FORFAIT BOISSONS 17,50 €/PP

COUPE DE CAVA  
1/2 DE VIN MAISON  
1/2 EAU PLATE, PÉTILLANTE OU 3 SOFTS AU CHOIX  
CAFÉ

## FORFAIT BOISSONS À VOLONTÉ 8,50 € PAR PERSONNE ET PAR HEURE

COUPE DE CAVA  
VIN MAISON  
JUPILER  
COCA / EAU / JUS D'ORANGE

\*POSSIBILITÉ DE REMPLACER LE DESSERT DES MENUS PAR UN GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE  
(CHOCOLAT OU CHANTILLY & FRUITS FRAIS)

\*\* DROIT DE BOUCHON 10€ PAR BOUTEILLE

\*\*\*TOUS NOS PRIX S'ENTENDENT TVA COMPRISE