



Menu festif 2022 : Grands Evènements

Notre apéritif de bienvenue et ses petits canapés

L'apéritif maison au Crémant de Savoie et griotte ou le cocktail Chartreuse

Notre sélection d'entrées :

Le foie gras de canard « maison » piment d'Espelette et confiture de figes et petits pains

Ou

La cassolette de st jacques et moules sur sa fondue de poireaux

Ou

L'assiette de la mer et son tartare de saumon à l'aneth

Nos Plats proposés :

Suprême de pintadeau au miel et romarin, bouquet de légumes et gratin dauphinois

Ou

Médaille de veau rôti aux champignons des bois, légumes de saison et gratin

Ou

Charolais de bœuf aux herbes, poêlée de champignons, légumes et gratin dauphinois

Ou

La bourride lotte et crustacés, petits légumes tournés

Les desserts :

Le vacherin glacé et son coulis de fruits rouges

Ou

Le dessert de circonstance à choisir en fonction de l'évènement

Ou

La farandole de petits desserts selon le chef

Formule tout compris avec apéritif, vin adapté au menu choisi et café

Prix par personne : 55 euros

Ce menu convient aux groupes et familles pour anniversaire, fête, évènements familiaux

Supplément pièce montée : 6 euros